

Dýňová polévka s vanilkou

Časová náročnost: 30 minut

Seznam přísad

| | |
|---------------|---|
| 1 ks | menší dýně hokkaido |
| 1 a 1/2 litru | voda nebo vývar |
| 3 lžíce | olivový olej |
| 1 ks | cibule |
| 4 stroužek | česnek |
| 1 lžíce | kari |
| | sůl |
| | pepř mletý |
| 1 ks | malý rajčatový protlak |
| kousek | máslo |
| 1 ks | vanilkový lus |
| | zakysaná smetana a zelená petrželka na ozdobu |



Postup přípravy

Dýni rozkrojíme, vydlabeme, ale neloupeme. Dužinu rozkrájíme na větší kousky. Dýni dáme do kastrolu a zalijeme ji vodou nebo vývarem. Přivedeme k varu a vaříme pod pokličkou zhruba 20 minut. Mezitím si na olivovém oleji na pánvi osmahneme pokrájenou cibuli a česnek (ten přidáme až po chvíli smažení cibule, aby nám nezhořkl). Osmaženou cibulku s česnekem vhodíme k uvařené dýňové dužině a vše rozmixujeme ručním mixerm. Vmícháme rajčatový protlak, ochutíme solí, mletým pepřem, kari kořením a dřením z vanilkového lusku. Zjemníme kouskem másla a polévku nalijeme na talíře. Ozdobíme zakysanou smetanou a nasekanou zelenou petrželkou. Ihned podáváme.