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 lusk
	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 mixerem. Vmícháme rajčatový protlak, ochutíme solí, mletým pepřem, kari kořením a dření z vanilkového lusku. Zjemníme kouskem másla a polévku nalijeme na talíře. Ozdobíme zakysanou smetanou a nasekanou zelenou petrželkou. Ihned podáváme.