Dýňová polévka se zázvorem

Časová náročnost: 45 minut

Seznam přísad

1 kg	očištěná dužina z dýně
2 ks	mrkev
2 lžíce	máslo
1 ks	cibule
4 stroužek	česnek
kousek	čerstvý zázvor
1 lžička	kari
1 litr	kuřecí nebo zeleninový vývar
150 ml	smetana ke šlehání
	sůl
	mletý pepř
	citronová šťáva
	pražená a osolená dýňová semínka (nemusí být)



Postup přípravy

Dýni oloupeme, dužinu zbavíme zrníček a nakrájíme na kostičky. Mrkev rovněž oloupeme a pokrájíme na kolečka. V kastrole si rozpustíme máslo, přidáme nakrájenou cibuli a osmahneme ji. Přisypeme pokrájenou dýni a mrkev a znovu krátce osmahneme. Na závěr smažení přidáme česnek, nastrouhaný čerstvý zázvor a kari. Zalijeme vývarem, osolíme, opepříme a vaříme pod poklicí na mírném ohni doměkka. Poté polévku rozmixujeme, zjemníme smetanou a uvedeme opět do varu. Necháme přejít varem a dochutíme solí, mletým pepřem a citronovou šťávou. Podáváme s bílým pečivem, podle chuti posypané dýňovými semínky.