

# 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, nastrohaný 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.