

Dýňová polévka s červenou čočkou

počet porcí: 10



Suroviny

Potravina	Jednotka	Množství
cibule	ks	2,5
máslo	g	125
sůl, kari		
dýně	ks	2,5
kelímek smetany na vaření 200g	ks	2,5
červená čočka	g	150

Technologicky postup

V hrnci rozežřejeme máslo, osmahneme na něm na drobno nakrájenou cibuli. Přidáme oloupanou a na větší kostky nakrájenou dýni a ještě chvíli vše smažíme, aby se nám suroviny rozvoněly. Zalijeme studenou vodou tak, aby byla zelenina zcela ponořená, promícháme a vaříme na mírném plameni dokud dýně nezměkne (cca 20 min). Červenou čočku uvaříme v osolené vodě.

Když je dýně měkká, stáhneme hrnec z plamene, přilijeme do něj smetanu na vaření, podle chuti osolíme, přidáme kari a rozmixujeme obsah hrnce tyčovým mixérem do hladka. V případě, že se vám zdá polévka moc hustá, můžete zředit vodou, popřípadě vývarem a ještě chvíli povařit. Nakonec přimícháme uvařenou červenou čočku.

Podáváme zakápnuté dýňovým olejem (je dost výrazný, takže stačí pár kapek) - nemusí být. Můžeme přidat lžici zakysané smetany či ricotty.