

Polévka dýňový krém

Lenka Požárová

Ingredience

- Středně velký kus dýně Hokkaidó, asi 1,2 kg
- 1 l slabého zeleninového vývaru
- 1 lžička kurkumy
- 1 lžička sladké mleté papriky
- ½ lžičky mletého chilli koření
- Hrst čerstvého kopru
- sůl
- Dýňový olej

Postup

Dýni odrhne kartáčkem a rozkrojíme na půl. Semínka vydlabeme lžící a vyhodíme. Odvážíme kilo dužniny i se slupkou, protože ta vařením změkne a pokrájíme ji na kostky. Ty dáme do hrnce, zalijeme vývarem, přidáme koření a 3 lžičky soli. Přivedeme k varu a pod poklicí vaříme asi 20 minut. Vše rozmixujeme do hustého krému. Je-li třeba dosolíme. Každou misku ozdobíme nasekaným koprem a pokapeme olejem.