

Dýňová polévka s pažitkou

Suroviny:	1kg dýně
	olej
	cibule, česnek
	vývar (zeleninový, nebo kuřecí)
	smetana
	pažitka (petrželka)
	kari koření (zázvor)
	sůl
	pepř, podravka
	(muškátový oříšek, šafrán)
	(tymián, česnek)

Postup:

Oloupanou a nakrájenou cibuli, česnek osmahneme na oleji, přidáme na kostičky nakrájenou dýni, osmahneme a zalijeme vývarem. Vaříme až do změknutí dýně, necháme odstavit a vychladnout. Poté polévku rozmixujeme, dochutíme kari kořením, solí, podravkou a pepřem. Nakonec nalijeme smetanu a zavaříme s nakrájenou petrželkou (pažitkou). Zjemníme máslem.

Poznámka:

Jako vložku do polévky, můžeme dát opečenou housku.

Koření můžeme změnit na – tymián, bazalku a oregano.

Podobné polévky:

Dýňová s vločkami

s jáhlovými noky

s bramborem

s bulgurem

s kysanou smetanou, bazalkou

