

Polévka z pečeného lilku s tymiánem

Suroviny:	3 lilky
	1 cibule
	4 stroužky česneku
	tymián
	sůl, pepř
	citrónová šťáva
	250ml zakysané smetany
	zeleninový vývar (slepičí)
	pažitka, petrželka
	(mrkev, kurkuma)

Postup: Lilky oloupeme a nakrájíme na kostičky, dáme péct do trouby na másle s tymiánem, pečeme asi 30 minut v troubě rozehřáté na 180 °C.

Cibuli s česnekem oloupeme a nasekáme nadrobno. V hrnci rozehřejeme olej, přidáme cibuli s česnekem a necháme zesklivatět. Přidáme pečený lilek, zalijeme vývarem a přivedeme k varu. Provaříme a rozmixujeme ponorným mixérem. Zahustíme máslovou jíškou, dochutíme solí a pepřem, citronovou šťávou. Úplně na konci vmícháme zakysanou smetanu (pažitku, petrželku).

Poznámka: Do základu můžeme přidat kurkumu a do rozmixované směsi osmažnutou a nastrouhanou mrkev.

