



DÝŇOVÁ POLÉVKA:

1,5 kg dýně (dužina, bez jader a svrchní šlupky), 300 g cibule, 300 g celeru, 2 větší mrkve, 1 zarovnaná lžička drceného kmínu, 1 plná lžička tymiánu, 0,5 lžičky chilli)dle chuti), špetka mletého pepře, 5ks bobkový list, kostka zeleninového bujonu, sůl, citron na dochucení, zakysaná smetana na hotovou polévku.

POSTUP PŘÍPRAVY:

Dýni, cibuli, celer a mrkev nakrájíte nadrobno a osmahnete na olivovém oleji. Poté podlejete vodou, přidáte chilli, kmín, tymián, pepř, bobkový list, bujon a dusíte asi 35 minut. Pak vyndáte bobkový list a rozmixujete. Konzistence musí být krémová. Pokud je příliš hustá, zředíte vodou. Dochutíte ještě chilli, pokud málo pálí, osolíte a dokyselíte citronem. Dáte do misek a přidáte lžici zakysané smetany.