

Hokkaido polievka

Potrebuje

- - 1ks tekvica Hokkaido
- - 2ks mrkvy
- - 1 cibuľa
- - 3ks Karička trojuholník
- - 2 strúčiky cesnaku
- - 1,2l zeleninového vývaru
- - 1 čl kari korenia
- - soľ
- - olej
- - mleté čierne korenie
- - 180ml smotany na varenie
- - opražené tekvicové semiačka

Postup

Pripravíme si všetky potrebné suroviny. Z tekvice vyberieme jadierka, dužinu nakrájame. Vo väčšom hrnci na oleji opražíme cibuľku a cesnak. Pridáme na kúsky pokrájanú mrkvu a tekvicu, po chvíľke zalejeme vývarom. Pridáme soľ, korenie, Karičku v črievku a varíme cca 20-25min. Odstavíme, dôkladne rozmixujeme a prilejeme smotanu na varenie, v ktorej rozmiešame 1čl kari korenia. Polievku necháme znova prevrieť a prípadne ešte dochutíme. Podávame ju s kopčekom kyslej smotany a opraženými tekvicovými semiačkami. Dobrú chuť

Tento recept nám posielal: Karička tím

náročnosť: nízka

čas:

porcie: 4