

Syrová hokaidó polievka

Potrebuje

- - 1 ks tekvica hokaido
- - 2 ks mrkva
- - 1 cibuľa
- - 1 ks Karička v črievku
- - 2 strúčiky cesnak
- - 1,2 l zeleninový vývar
- - 1 čl kari korenie
- - soľ
- - olej
- - mleté čierne korenie
- - 180 ml smotana na varenie

Postup

Pripravíme si všetky potrebné suroviny. Z tekvice vyberieme jadierka, dužinu nakrájame. Vo väčšom hrnci na oleji opražíme cibuľku, 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 som rozmiešala 1čl kari korenia. Polievku necháme znova prevrieť a prípadne ešte dochutíme. Podávala som ju s kopčekom kyslej smotany. Nech Vám chutí, tak ako nám.

Tento recept nám posielala: Anna z Lučenca

náročnosť: nízka

čas:

porcie: