

Hokaidová polievka

Potrebuje

- - 1 hokaido tekvica
- - 3 zemiaky
- - 3 mrkvy
- - 1/2 kalerábu
- - soľ
- - čierne mleté korenie
- - muškátový oriešok
- - 1 črievko Karička
- - 1 PL masla

Postup

Tekvicu hokaido si ošúpeme a nakrájame na menšie kúsky. Dáme variť do osolenej vody.

Mrkvu, kaleráb a zemiaky nakrájame a podusíme v hrnci na masle. Zalejeme vodou a varíme do mäkka.

Dochutíme soľou, čiernym korením a štipkou muškátového oriešku.

Hokaido rozmixujeme úplne do hladka, môžeme rozmixovať aj polovicu zeleniny. Potom rozmixované hokaido prilejeme do polievky a necháme chvíľku spolu povariť, aby sa chute spojili.

Polievku servírujeme do tanierov a ozdobíme syrom z črievka. Dodá príjemnú chuť.

Tento recept nám posla: Helena zo Širokého

náročnosť: Nízka

čas: 40 minút

porcie: 6

bezlepkový recept: Áno