

DYŇOVA Polévka

Ingredience:

dýně kohádo
nakrájena na kostky 1 KG

cibule nakrájena
na ³ 2 KS

Olivový olej 4 lžice

Zeleninový vývar 700 ml

Smetana ke šlehačce
sůl

pepř

~

postup práce

V hrnci rozehřejte
oliový olej a pozvolna na
něm opečte cibuli.

Až zesklovatí, tak přidejte
pokrájenou dyni a opečte
dalších 10 minut.

Zalijte vývarem a sardě
křída, další 15 minut,
dokud nebude dyně měkká.
Rozmixujte ručním mixérem,
přidejte smetanu, dochutěte solí
a pepřem a ještě pár minut
povarujte.

Podsimní ovoce a zelenina - produkty ^{Nípk}
jablka - másť

- sávin

- alkohol

- kompot

- koláč

hruška - alkohol

- koláč

- kompot

švestka - koláč

- knedlíky

- kompot

dýně - kompot

- polévka

- sirup

- koláč

majonéza - polévka

- omáčka

- štáva

- lečo

- salát

žepa - sirup

- štáva

- salát

mrkev - polévka

- hlavní chod

- salát

- štáva

brambory - polévka

- příloha k hlavnímu chodu (brambory, bramboráky, knedlíky, salát, vařený brambor)

- guláš