



Tekvicová krémová polievka

Potrebuje:

1 kg maslová tekvica
soľ
mleté čierne korenie
1 ks cibule
3 ks mrkva
5 ks zemiaky
muškátový orech
olej
1,5 l vody
1ks smotana na varenie
4 ks rožky
tekvicové jadierka



Postup:

Očistíme si cibuľu, tekvicu, zemiaky, mrkvu. Tekvicu, zemiaky a mrkvu si nastrúhame alebo nakrájame na rovnaké kúsky. Vo väčšom hrnci rozpálime olej a pridáme nadrobno pokrájanú cibuľu, ktorú 2-3 minúty restujeme. Pridáme zeleninovú zmes a 5 minút restujeme. Potom zalejeme vodou tak, aby bola cca 2 cm nad tekvicou, osolíme, okoreníme a varíme, kým nie je zeleninka mäkká. Počas toho ako čakáme, kým sa nám zeleninka uvarí si na menšie kúsky nakrájame pečivo a upražíme ho na suchej panvici. Následne rozmixujeme ponorným mixérom do hladka a vrátime na oheň. Pridáme smotanu na zjemnenie, prevaríme a pridáme trošku postrúhaného muškátového orecha. Pečivo presunieme na tanier a následne na panvici opečieme tekvicové jadierka.