Krémová dýňová polévka s chilli a Jihočeskou zakysanou smetanou

náročnost ○○○○

I když milujeme vývary, občas je chuť na něco odlišného. V této chvíli sáhněte po naší dýňové polévce.

Ingredience

- 1 kg dýně hokaido
- 2 ks cibule
- 100 ml Jihočeské smetany ke šlehání
- 4 lžíce olivového oleje
- 700 ml zeleninového vývaru
- 180 g Jihočeské zakysané smetany
- čerstvé chilli
- 1 lžička čerstvého zázvoru
- sůl
- pepř
- hrst dýňových semínek

Návod na přípravu:

Cibuli nakrájíme nadrobno, dýni na kostičky, chilli na kolečka a zázvor nastrouháme najemno. V hrnci rozehřejeme olivový olej, ve kterém opečeme cibuli dozlatova. Poté přidáme dýni, zázvor a chilli. Opékáme cca 10 minut. Zalijeme vývarem a vaříme dalších 15 minut. Rozmixujeme ručním mixérem a přilijeme Jihočeskou smetanu ke šlehání. Dochutíme solí a pepřem a ještě chvíli povaříme. Podáváme zakápnuté olivovým olejem s Jihočeskou zakysanou smetanou a dýňovými semínky.