

Dýňová polévka s Tvarohem & jogurtem

🕒 30 minut

náročnost ●●○○

Nejen v době Halloweenu, ale kdykoli na podzim vás zahřeje tato polévka z dýně hokaido.



Ingredience (na 4 porce)

- 1 kg dýně hokaido
- 2 cibule
- 100 g slaniny
- 700 ml vývaru
- 3 lžičky olivového oleje
- 1 balení Jihočeského tvarohu & jogurtu
- 1 lžička skořice
- sůl
- pepř

Návod na přípravu:

Dýni nakrájíme na větší kostky, slaninu a cibuli na menší kostičky. Na olivovém oleji opečeme slaninu a cibuli dozlatova. Poté přidáme dýni a chvíli opékáme. Přilijeme vývar a vaříme do změknutí. Ochutíme solí, pepřem a skořicí. Rozmixujeme a přimícháme Jihočeský tvaroh & jogurt. Pokud je polévka příliš hustá, přilijeme vodu a ještě chvíli povaříme.