

Pikantná krémová tekvicová polievka s jablkami a syrom

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 25 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Rúru si predhrejeme na 180°C. Plech prikryjeme alobalom a poukladáme naň nelúpané kúsky tekvice. Posypeme soľou, olivovým olejom a zakryjeme alobalom, vložíme do rúry a pečieme asi 1 hodinu. Potom ho vyberieme a necháme vychladnúť. V hrnci si rozpustíme maslo, vložíme nakrájanú cibuľu a varíme, kým nezmäkne. Jablká (1 kyslé jablko) olúpeme, nastrúhame nahrubo a vložíme do hrnca s cibuľou, dusíme 4-5 min. Vychladnutú očistenú tekvicu vložíme do masy cibule a jablák, zalejeme 1 pohárom vývaru, zohrievame až kým nezovrie, odstavíme z ohňa a rozmixujeme na požadovanú konzistenciu. Hrnec vrátime na sporák, pridáme druhý pohár vývaru, nasekanú čili papričku. Zohrievame až do varu, potom pridáme nastrúhaný syr (1 pohár), zahrejeme a miešame, kým sa syr neroztopí. Hotovú polievku podávame s kúskami čili papričky a strúhaným .

Ingrediencie

- **DŽIUGAS strúhaný 100 g, 12 mesiacov** - 150 g
- **Cibuľa voľná** - 80 g
- **Tekvica Hokkaido** - 500 g
- **Paprika červená chilli** - 5 g
- **Jablká červená** - 180 g
- **Olivový olej** - 30 g
- **Jedlá soľ** - 1 g
- **Zeleninový bujón 120 g** - 10 g
- **RAJO Vegan alternatíva masla 250 g** - 30 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

