

Sladkokyslá pikantná tekvicová polievka s krevetami v africkom štýle

Počet porcií: 5

Čas prípravy: 40 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Z tekvice hokkaido vyberieme semienka a na polievku použijeme asi 750 g dužniny. Vývar (vodu a bujón) privedieme do varu, vložíme tekvicu a varíme do zmäknutia. Potom rozmixujeme. Prilejeme 200 ml smotany a necháme variť asi 3 minúty. Pridáme nasekanú čili papričku bez jadierok, sójovú omáčku, zázvor, kvet a 3 lyžice limetkovej alebo citrónovej šťavy. Časť z jarnej cibulky necháme na dekoráciu a zvyšok dáme tiež do polievky. Polievku stiahneme na najnižšiu teplotu a necháme 5 minút prehrievať. Medzitým na panvici rozohrejeme olej a krevety, okoreníme korením, osmažíme po oboch stranách asi 2 minúty. Polievku nalejeme do polievkových misiek, pridáme krevety a ozdobíme cibuľkou.

Ingrediencie

- **Tekvica Hokkaido** - 750 g
- **Zázvor čerstvý** - 3 g
- **Paprika červená chilli** - 5 g
- **Limetky** - 30 g
- **Cibulka jarná** - 40 g
- **Krevety obielené** - 80 g
- **Pitná voda nesýtená** - 700 g
- **Olej slnečnicový** - 12 g
- **Smotana na šľahanie** - 200 g
- **Sójová omáčka** - 20 g
- **Zeleninový bujón** - 10 g
- **Muškatový kvet** - 0.5 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

