



# POLIEVKA Z HOKKAIDO S HABANERO

OD COOLINARI.SK, NAPÍŠAL KAMIL

## Na krémovú cesnakovú polievku budete potrebovať:

1 tekvicu hokkaido, 2 mrkvy, 1 pomaranč, 1 papričku habanero, 1 červenú cibuľu, pár lístkov tymiánu, čerstvo mleté čierne korenie, soľ, tekvicové jadierka, olivový olej, lyžicu masla na zjemnenie chuti, kúsky chleba na krutóny

## A TAKTO NA TO:

Tekvicu nie je potrebné lúpať, len ju poriadne umyte. Rozrežte na polovicu a vyškrabte všetky jadierka. Tekvicu narežte na mesiačky a potom na kocky. Na olivovom oleji osmažte červenú cibuľu, pridajte na kolieska nakrájanú mrkvu, trochu tymiánu, najemno nasekané habanero, osolte a okoreňte a chvíľu restujte. Vhodte Hokkaido. Pridajte šťavu z celého pomaranča a podlejte vodou, príadne môžete použiť zeleninový vývar. Varte za občasného miešania asi 45 minút, hokkaido a mrkva zmäkne.

Ponorným mixerom všetko rozmixujte do hladka. Keď je polievka veľmi hustá pridajte trochu vody a chvíľku povarte. Zjemnite maslom, dochuťte a nechajte odpočívať, aby sa všetky chute spojili.

Na olivovom oleji si opražte tekvicové jadierka s tymiánom, pripravte si aj trochu krutónov. Polievku naložte do tanierov alebo misiek, do stredu krutóny, tekvicové jadierka, trochu olivového oleja a čerstvo mleté čierne korenie.

