



## Tekvicová polievka s pomarančom

Na prípravu tekvicovej polievky s pomarančom budete potrebovať (4 – 6 porcií):

2 mrkvy, 2 šalotky, ½ sladkej tekvice, 1 olúpaný pomaranč, 1 paradajku, 1 celú škoricu, 5 klinčekov, zväzok tymiánu, soľ, čierne korenie, 3 ks celého nového korenia, olivový a tekvicový olej, smotanu

A TAKTO NA TO:

Šalotku nakrájajte na drobno a opražte na olivovom oleji. Pridajte mrkvu, tekvicu, pomaranč nakrájaný na kocky, 1 lyžicu tekvicového oleja, soľ, čierne korenie a zväzok tymiánu. Hrnec prikryte, nechajte dusiť a občas premiešajte. Keď je všetko mäkké, zalejte vodou, pridajte nakrájanú paradajku, škoricu, klinčky a chvíľu na miernom ohni povarte. Škoricu a klinčky vyberte, ručným mixérom rozmixujte na kašu, zried'te smotanou, v prípade potreby dolejte trocha vody, dochuťte soľou a nechajte prevrieť.