



Tekvicovo-zemiaková krémová polievka

Budeme potrebovať:

3 zemiaky nakrájané na kocky
 polovicu maslovej tekvice nakrájanej na kocky
 3 strúčiky cesnaku
 1 cibuľu
 lyžičku mletého zázvoru
 200 ml 33% šľahačkovej smotany
 hrst' húb shimeji
 1 menšiu bagetu
 pár vetvičiek tymiánu
 na drobno nasekanú petržlenovú vňať
 EV olivový olej
 soľ a čerstvo mleté čierne korenie
 lyžičku čierneho sezamu.

Na olivovom oleji si orestujeme cibuľu a tymián. Pridáme tekvicu a zemiaky, osolíme a okoreníme, prikryjeme pokrievkou a dusíme asi 10 minút. Po desiatich minútach tekvicu a zemiaky podlejeme asi litrom vody a varíme do zmäknutia. Pridáme mletý zázvor a polievku rozmixujeme. Ak je príliš hustá pridáme vodu a prevaríme. Na záver pridáme šľahačkovú smotanu a polievku len prehrejeme a finálne dochutíme soľou a korením.

Na olivovom oleji s kúskami tymiánu si orestujeme huby shimeji. Rovnako aj kúsky bagiet. Hubami a kúskami bagety dozdobíme polievku, môžeme pridať aj tymián, petržlenovú vňať a semienka čierneho sezamu. Samozrejme, pri servírovaní sa medze fantázii nekladú. Pokojne použite iné semienka, veľmi dobre fungujú opečené tekvicove jadierka.