



## Patizónová polievka

Na patizónovú polievku budete potrebovať (4 porcie):

1 cibuľu  
2 strúčiky cesnaku  
olivový olej  
1 kg očisteného a na kocky nakrájaného patizónu (alebo inej tekvice)  
1 liter zeleninového vývaru  
1 čajovú lyžičku kari korenia  
½ čajovej lyžičky mletej rasce  
soľ a čierne mleté korenie  
200 ml kokosového mlieka  
bazalka na dozdobenie

A TAKTO NA TO:

Na rozohriatom olivovom oleji restujte nadrobno nakrájanú cibuľu do sklovita. Pridajte nadrobno nakrájaný cesnak, na kocky nakrájaný patizón, kari korenie, mletú rascu, soľ, čierne korenie a dobre premiešajte. Zmes zalejte zeleninovým vývarom a na miernom ohni varte dokiaľ patizón nezmäkne. Polievku rozmixujte tyčovým mixérom, pridajte kokosové mlieko a finálne dochuťte.

Podávajte s kvapkou olivového oleja, klíčkami a krutónmi celozrného chleba.