



*coolinari*  
FOOD BLOG & CAKES

## Krém z pečenej tekvice hokkaido

### Budete potrebovať:

polovicu tekvice hokkaido  
1 cibuľu  
3 strúčiky cesnaku  
1 mrkvu  
pár vetvičiek tymianu  
lyžičku mletej rasce  
3 rozdrvené lusky kardamómu  
lyžičku mletého koriandra  
1 liter zeleninového vývaru  
hrst goudy  
200 g šľahačkovej smotany  
soľ, čierne mleté korenie  
olivový olej EV

### A takto na to:

Tekvicu, ktorú nemusíte lúpať narežte na kocky. Premiestnite ju do pekáča, pridajte k nej na väčšie kúsy nakrájanú mrkvu, strúčiky cesnaku a na polovicu rozdelenú cibuľu. Prelejte trochou oleja, osolte, okoreňte, zasypte mletou rascou a lístkami tymianu. Dajte piecť do rúry pri teplote 220 °C na cca 1 hodinu.

Po upečení zeleninu preložte do hrnca s trochou olivového oleja a trochu restujte. Pridajte koriander a kardamóm. Zalejte zeleninovým vývarom a varte do zmäknutia tekvice. Rozmixujte tyčovým mixérom alebo v blendri, zjemnite šľahačkovou smotanou a do krému pridajte syr. Finálne dochuťte. Pri servírovaní ľubovoľne dozdobte.