

# Dýňová polévka s krutony



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 30min  
Celkový čas: 50min , Porce: 4

**433** kalorií , **0 g** cukrů , **14 g** tuků , **10 g** bílkovin

**Autor:** Jana Smidži

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/dynova-polevka-s-krutony>

## Příprava

Dýni omyjeme, rozkrojíme a vydlabeme vnitřek s jádry. Nakrájíme ji na kostky i se slupkou (mohou být klidně větší). V hrnci si rozpustíme máslo a orestujeme do sklovita cibuli nakrájenou nadrobno. Pak přidáme dýni a zalijeme vodou (asi 1,5 litru). Osolíme, opepříme a přidáme kostku slepičího bujónu.

Vaříme do změknutí dýně a pak do polévky nastrouháme trochu muškátového oříšku (ne moc). Obsah hrnce rozmixujeme tyčovým mixérem a zjemníme smetanou. Podáváme s krutony z pečiva.

Krutony: rohlíky nebo veku nakrájíme na kostičky a na másle osmažíme do zlatova.

## Ingredience

- 1 dýně hokkaidó
- 1 cibule
- 2 lžíce másla
- sůl
- pepř
- 1 kostka slepičího bujónu
- muškátový oříšek
- 200 ml sladké smetany
- 3 rohlíky

## Kategorie

Obyčejný den, Podzim, Finančně nenáročné, Zelenina, Rodina, Polévka

