

# Dýňová polévka



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 25min , Čas vaření: 1h 0min  
Celkový čas: 1h 25min , Porce: 6

800 kalorií , 0 g cukrů , 0 g tuků , 0 g bílkovin

**Autor:** Evík

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

## Příprava

Dýni rozkrojíme, vyjmeme semena a oloupeme. Nakrájíme na kousky a vložíme do hrnce s vodou tak, aby byly ponořené. Přidáme oloupanou bramboru a oloupanou cibuli, sůl, pepř a vegetu. Vaříme na mírném ohni doměkka asi 1 hodinu. Potom vše rozmixujeme. Při servírování do každého talíře dáme trošku smetany.

## Ingredience

- 2 kg dýně
- 1 brambor
- 1 cibule
- 1 troška pepře
- špetka soli
- 4 lžíce zakysané smetany
- troška Vegety

## Kategorie

Obyčejný den, Podzim, Celoročně, Finančně nenáročné, Zelenina, Klasika, Návštěva, Rodina, Polévka

