



Zimní polévka

asi 4 porce



střední obtížnost

do 30 minut



Přísady:

Na polévku:

- 500 g batátů (oloupaných a nakrájených na kostky)
- 1 ks dýně (oloupaná, bez jader a nakrájená na kostky)
- 1 PL med tekutý
- 2 PL olivový olej
- 2 ks cibule (nahrubo nakrájené)
- česnek prolisovaný (3 stroužky)
- 1 l zeleninový vývar (nebo kuřecí)
- 1 zarovnaná KL skořice mletá
- 1 PL muškátový oříšek mletý
- 100 g Creme VEGA Dr. Oetker pepř (podle chuti)
- sůl (podle chuti)

Ještě potřebujeme:

- plech na pečení s vyšším okrajem (30 x 40 cm)
- ponorný mixér

- 1 Na přípravu polévky rozložíme na plech batáty s dýní. Pokapeme medem a 1 PL oleje. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 220 °C
Horkovzdušná trouba: 200 °C
Doba pečení: asi 45 minut

- 2 Ve větším hrnci na oleji osmažíme cibuli doměkka. Přidáme česnek, vývar, skořici a muškátový ořech a asi 5 minut povaříme.
- 3 Pečené batáty s dýní vložíme do hrnce a pomocí ponorného mixéru rozmixujeme dohladka. Přidáme Creme VEGA, dochutíme solí a pepřem a krátce povaříme.

Tip:

- Podáváme s ciabattou, kterou můžete také nakrájet na kostičky a spolu s Creme VEGA dozdobit polévku na talíři.

