

2) BRAMBORAČKA Z BATÁTŮ

Budete potřebovat:

3 batáty
1 cibuli
1 mrkev
3 stroužky česneku
Sůl
Pepř
Majoránku
Mletý kmín
Špetku kari
Předem ve vodě naložené sušené houby (alespoň 2 h),
třeba sýrovec
Sádlo
Vývar (kuřecí nebo zeleninový)
Smetanu ke šlehání

Postup:

Batáty vaříte v osolené vodě cca 10 minut. Potom nakrájíte cibuli, mrkev a batáty na kostičky (nelekněte se, že to udělá určitou kašovitou konzistenci) a orestujete na sádle.

Přidáte vývar, houby i s vodou a nakrájený česnek na kostičky nebo na plátky, povaříte a přidáte koření. Na závěr přidáte smetanu.

P. S. Protože znám některé lidi, kteří budou říkat, že polívky nejím, tak tuhle jím, protože je krémová a dopomohly tomu batáty.



3) DÝŇOVÁ POLÉVKA

Budete potřebovat:

Dýni hokaido – půlku až celou
Kapku oleje nebo lžičku jiného tuku
Cibuli 1 ks
Vývar nebo vodu – 0,25 l podle velikosti dýně
Bramboru 1 ks
Mrkev 1 ks
Česnek 3 stroužky
Zázvor 2 cm nebo podle chuti
Pepř
Sůl (dle chuti)
Kari 3 lžičce

Postup:

Do hrnce dáte olej, nebo nějaký tuk, nakrájíte cibuli, osmažíte, přidáte dýni, kterou rozkrájíte na malé kousíčky, čím budou menší, tím dříve změkne. Přidáte buď vývar, nebo vodu, aby byla dýně potopená, a taky záleží na tom, jak ji chcete mít hustou. Přidáte bramboru, mrkev, česnek, nastrouháte kousek zázvoru a česnek podle chuti. Přidáte pepř, sůl a kari.

Až bude všechna zelenina měkká, odstavíte a ponorným mixérem rozmixujete do hladka.

Přidáte panáka smetany a můžete ještě dochutit a nechat povařit.

