

# Hokkaido polievka

## Potrebuje

- - 1ks tekvica Hokkaido
- - 2ks mrkvy
- - 1 cibu?ka
- - 3ks Kari?ka trojuholník
- - 2 strú?iky cesnaku
- - 1,2l zeleninového vývaru
- - 1 ?l kari korenia
- - so?
- - olej
- - mleté ?ierne korenie
- - 180ml smotany na varenie
- - opražené tekvicové semia?ka

## Postup

Pripravíme si všetky potrebné suroviny. Z tekvice vyberieme jadierka, dužinu nakrájame. Vo väčšom hrnci na oleji opražíme cibu?ku a cesnak. Pridáme na kúsky pokrájanú mrkvu a tekvicu, po chví?ke zalejeme vývarom. Pridáme so?, korenie, Kari?ku v ?rievku a varíme cca 20-25min. Odstavíme, dôkladne rozmixujeme a prilejeme smotanu na varenie, v ktorej rozmiešame 1?l kari korenia. Polievku necháme znova prevrie? a prípadne ešte dochutíme. Podávame ju s kop?ekom kyslej smotany a opraženými tekvicovými semia?kami. Dobrú chu? ?

---

Tento recept nám posielala: Kari?ka tím  
náročnosť: nízka  
čas: 4  
porcie: 4