

Polévky a předkrmy

## Dýňová polévka s krutony

Autor: [Marc Fosh](#)

Celková doba přípravy:

30 min.

Počet osob:

4

### Ingredience

#### Všechny složky

- ½ kg dýně
- 2 mrkve
- 1 brambora
- ½ cibule
- ¾ l zeleninového vývaru nebo vody
- 4 polévkové lžíce kysané smetany
- 3 polévkové lžíce másla nebo margarínu
- sůl
- pepř
- rozmarýn
- čerstvé bylinky
- 2 housky nebo plátky bílého chleba/ciabatta (starší z předchozího dne)

### Postup

Příprava:

0

Vaření:

0

Počet osob:

4

Náročnost:

[Missing text '/recipes/details/difficulty' for 'Czech (Czech Republic)'] 1

1. Nakrájejte chléb na 1cm kostky.
2. Na pánvi rozpustíte 1 polévkovou lžici másla. Na mírném ohni opečte kostky chleba neustále je otáčejte dokud se neopečou dozlatova.
3. Vypněte oheň a nechejte krutony na teplé pánvi.
4. Dýni mrkev bramboru a cibuli nakrájejte na kostky. Orestujte je na zbytek másla. Osoľte a opepřete.
5. Přidejte vývar nebo vodu rozmarýn a na středním plameni vařte zeleninu do měkka.
6. Rozmixujte pomocí tyčového mixéru Braun Multiquick osoľte opepřete a přidejte smetanu.
7. Polévku podávejte ozdobenou smetanou krutony a čerstvě nasekanými bylinkami.

Pumpkin is a real flavour wonder. Don't be surprised if it soon becomes your favourite vegetable. The Braun MultiQuick hand blender lets you create pumpkin sensations like a real cuisine pro.