

# POLÉVKA Z DÝNĚ HOKAIDO

## Ingredience:

středně velká dýně hokaido  
125 g másla  
1 cibule  
200 ml smetany  
dýňová semínka  
zeleninový vývar  
sůl



## Postup:

Dýni nakrájíme na kostičky (nemusíme loupat). Na másle osmažíme cibulku, po chvílce přidáme dýni a společně chvíli dusíme.

Cibulku a dýni zalijeme zeleninovým vývarem a dle chuti osolíme. Vše vaříme, dokud nebude dýně měkká - cca 20 minut, přidáme smetanu a chvíli povaříme.

Když je dýně měkká, vše rozmixujeme tyčovým mixerm.

Na másle opražíme dýňová semínka a ta pak přidáváme do polévky až na talíři.

# UZENÁ ČOČKOVÁ

## Ingredience:

200 g čočky

kousek uzených žeber (200-300 g)

1 velká cibule

1 lžíce sádla

2 lžíce hladké mouky

2 bobkové listy, 4 kuličky nového koření, mletý pepř, sůl

2 stonky řapíkatého celeru

2-3 stroužky česneku



## Postup:

Čočku propláchneme, zalijeme studenou vodou a necháme přes noc namáčet. Druhý den vodu slijeme a zalijeme novou vodou (cca 1,5 l).

Přidáme omytá žebra, nové koření, bobkové listy a uvaříme do změknutí čočky.

Na sádle osmažíme najemno pokrájenou cibuli dozlatova, přidáme mouku a usmažíme cibulovou jíšku.

Až je čočka uvařená, vyjmeme žebra, kuličky koření a bobkový list.

Z žeber obereme maso, nakrájíme na kousky a vrátíme do polévky. Přidáme do ní i jíšku, na malé kousky pokrájené celerové řapíky, osolíme, opepříme, rozmícháme a ještě 15 minut povaříme.

Hotovou polévku odstavíme a vmícháme do ní rozmačkaný česnek.

Na talíři posypeme posekanou pažitkou nebo petrželovou natí.

# HOLANDSKÁ HOŘČIČNÁ POLÉVKA

## Ingredience:

1 lžíce másla  
2 cibule  
1-2 stroužky česneku  
1 pórek  
3 lžíce hrubozrnné hořčice  
1 kelímek (190-200 g) smetany  
1 lžíce kukuřičného škrobu  
800 ml zeleninového vývaru  
200 g slaniny  
sůl, pepř



## Postup:

V hrnci rozpustíme máslo, přisypeme najemno posekanou cibuli a asi 3 minuty orestujeme.

Přidáme nadrobno posekaný česnek, krátce orestujeme a zalijeme vývarem a smetanou.

Přivedeme k varu. Přidáme nadrobno pokrájený pórek, hořčici a škrob rozmíchaný ve dvou lžících vody a povaříme asi 5 minut.

Slaninu nakrájenou na kousky opečeme dokřupava.

Polévku dochutíme solí a čerstvě mletým pepřem.

Na talíři posypeme křupavou slaninou. Podáváme s pečivem.