



Polévka z muškátové dýně

Ingredience:

650 g muškátová dýně
1 l zeleninový vývar
80 g cibule nebo šalotka
80 g máslo
100 ml bílé víno
50 g [kůže ze slaniny nebo špeku](#)
200 g kyselejší jablko
50 ml olivový olej
Sůl
Kajenský pepř
Muškátový oříšek
Dýňový olej a pražená dýňová semínka na ozdobu

Postup:

Dýni oloupeme, vyjadřincujeme, nakrájíme na kousky, zakapeme olivovým olejem, osolíme, přidáme na výseče nakrájené oloupané vyjadřincované jablko a pečeme v troubě při 175°C do měkka. Mezi tím si ze šalotky připravíme růžový základ na olivovém oleji, přidáme upečenou dýni s jablkem, zastříkneme bílým vínem. Povaříme, přidáme vývar, rozmixujeme tyčovým mixérem, přidáme kůži, pepř, muškátový oříšek a povaříme zvolna cca 15 až 20 min. Přecedíme přes jemný cedník, zjemníme máslem a ještě jednou dochutíme. Krémovou polévku při servírování ozdobíme praženými loupánými dýňovými semínky a dýňovým olejem (nejlépe štýrským).

