

Dýňová polévka se skořicí a grilovanými žampiony



Oloupejte dýni a nakrájejte ji na kostičky. Vařte v páře do změknutí a přidejte nalámanou celou skořici. Jakmile jsou dýňové kostky dostatečně měkké, rozmixujte je s přecezenou vodou se skořicovou příchutí. Na mírném ohni prohřejte s několika plátky másla. Pečlivě omyté žampiony nakrájejte na čtvrtky a na másle opečte na pánvi do hněda. Jakmile mají správnou barvu, vlijte dýňový krém do misky, ozdobte žampiony a dochuťte bílým madagaskarským pepřem a nasekanými koriandrovými lístky.

Doporučené mletí: střední (3 nebo 4)

Zdroj: www.vasekuchyne.cz