



Melónová polievka s čili vločkami

🕒 30–35 Min 

Príprava

- 1 Nakrájajte dužinu melónu na malé kocky. Niekoľko kociek si odložte nabok na prídanie do polievky.
- 2 Ošúpte polovicu uhorky, vyberte dužinu a tiež nakrájajte na kocky.
- 3 Rozmixujte nakrájaný melón a uhorku nakrájané na kocky v mixéri do hladka. Rovnako dobre vám poslúži aj tyčový mixér. Ak chcete, aby polievka neobsahovala žiadne jadierka a bola čo najjemnejšia, odporúčame ju precediť cez jemné sitko.
- 4 Potom nakrájajte biely chlieb na kocky. Hladkú zmes uhoriek a melónu vložte späť do mixéra a rozmixujte s chlebom nakrájaným na kocky, šťavou z polovice limetky a jogurtom. Nakoniec ochuťte soľou.
- 5 Na krevety: Zmiešajte olivový olej s granulovaným cesnakom Kotányi a zohrejte na panvici. Pridajte krevety a opečte.
- 6 napichnite krevety na špajdl'u a položte na okraj polievkových misiek. Pridajte do polievky zvyšné kocky melónu a ozdobte jemne nasekanou mäťou. Čili vločky Kotányi dodajú tejto polievke obzvlášť pikantný nádych.

Ingrediencie 4 Porcie

♦ = Kotányi Produkte

250 g	Dužina melónu
0.5 ks	Uhorka
100 g	Biely chlieb
250 g	Neochutený jogurt
0.5 ks	Limetka
36 ks	Krevety
1 PL	Olivový olej
1 ČL	♦ Cesnak granulovaný
1 štipka	♦ Čili Chipotle údené
1 štipka	♦ Morská soľ jedlá jódovaná
0.5 pinch	♦ Morská soľ jedlá jódovaná

