



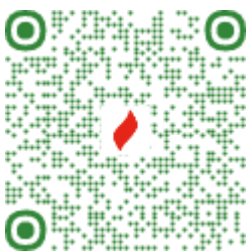
Pečená tekvicovo-zázvorová polievka s tekvicovými semienkami

🕒 50–60 Min 

Ingrediencie 4 Porcie

♦ = Kotányi Produkte

1 kg	Tekvica Hokkaido
2 kus	Cibule
2 kus	Strúčiky cesnaku
40 g	Tekvicové semienka
1 l	Zeleninový vývar, číry
	Olivový olej
0.5 ČL	♦ Zázvor mletý
0.5 ČL	♦ Kurkuma mletá
1 štipka	♦ Himalájska soľ
1 štipka	♦ Čierne korenie celé



Príprava

- 1 Predhrejte rúru na 200 °C (392 °F) pomocou konvenčného nastavenia rúry.
- 2 Umyte tekvicu Hokkaido, prekrojte ju na polovicu a lyžicou vyberte jadierka. Nechajte šupku na tekvici a nakrájajte tekvicu približne na 2 cm kocky. Marinujte tekvicu nakrájanú na kocky s 1 – 2 PL olivového oleja, zázvorom a kurkumou a rozložte ju na pekáč s 2 neolúpanými strúčikmi cesnaku. Pečte v rúre 25 minút.
- 3 Opražte píniové oriešky na suchej nepril'navej panvici, kým nezačnú voňať. Potom odložte nabok.
- 4 Ošúpte cibule a nakrájajte ich nadrobno. Vo veľkom hrnci zohrejte trochu olivového oleja a duste cibuľu nakrájanú na kocky do sklovita. Vlejte zeleninový vývar a prived'te do varu.
- 5 Upečenú tekvicu nakrájanú na kocky vyberte z rúry, pričom si nezabudnite časť nechať na ozdobu. Ošúpte opečené strúčiky cesnaku a pridajte ich do polievky spolu so zvyškom tekvice. Pomocou tyčového mixéra rozmixujte tekvicovú polievku na hladkú konzistenciu a ochuťte soľou a korením.
- 6 Rozdel'te polievku do hlbokých tanierov, ozdobte kúskami tekvice a tekvicovými semienkami a podávajte.