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 nepriľnavej 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 priveďte 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. Rozdeľte polievku do hlbokých tanierov, ozdobte kúskami tekvice a tekvicovými semienkami a podávajte.