



Tekvicová polievka so šafranom a pomarančom

⌚ 45—55 Min ♡ ♡ ♡

Príprava

Ingrediencie 6 Porcie

♦ = Kotányi Produkte

Na tekvicovú polievku

4 PL	Olivového oleja
2 ks	Cibule
1 kg	Tekvice, zbavená jadierok
1 l	Zeleninového vývaru
1 ks	Pomaranču
180 g	Čerstvej smotany
0.5 ČL	♦ Muškátový orech mletý
0.25 ČL	♦ Šafran pravý
5 g	♦
1 ČL	♦ Morská soľ jedlá jódovaná
1 štipka	♦ Čierne korenie celé

Pražené tekvicové semienka

80 g	Tekvicových semienok
2 PL	Javorového sirupu
0.25 PL	♦ Čili Bird's Eye
0.25 ČL	♦ Morská soľ jedlá jódovaná

- 1 Predhrejte rúru na 170 °C (rúra s ventilátorom). Potom všetko na tekvicové semienka zmiešajte v malej miske so štvrt' lyžičkou soli.
- 2 Umiestnite ich na malý plech vystlaný papierom na pečenie a pečte v rúre 15 minút, kým semienka nezačnú pukať a nezhnednú. Potom ich odložte bokom, aby vychladli, a prípadné väčšie hrudky rozlomte na kúsky.
- 3 Zvýšte teplotu rúry na 220 °C (rúra s ventilátorom). Cibuľu a tekvicu nahrubo nakrájajte. Potom dajte olej, cibuľu a tekvicu do veľkej misy spolu s muškátovým orieškom, lyžičkou soli a silnou štipkou čerstvo mletého čierneho korenia. Dobré premiešajte a rozložte na plech vystlaný papierom na pečenie.
- 4 Pečte 25 minút, kým nie sú mäkké a skaramelizované. Vyberte z rúry a odložte bokom. Do veľkého hrnca nalejte vývar so šafranom, pomarančovou kôrou, soľou a silnou štipkou čerstvo mletého čierneho korenia.
- 5 Prived'te do varu na silnom ohni. Hneď ako začne bublať, opatrne pridajte tekvicu, cibuľu a olej zo zásobníka. Premiešajte a na miernom ohni varte 5 minút. Potom stiahnite z ohňa a vmiešajte čerstvú smotanu. Polievku rozmixujte ručným mixérom alebo v mixéri do veľmi hladkej konzistencie.
- 6 Rozdeľte do misiek a pred podávaním každú porciu posypte opraženými tekvicovými semienkami a koriandrom.

