

Dýňová polévka s dýňovými semínky

Název položky

Cibule bílá

kostky 4 x 2,5

kg

Dýňové pyré

Bonduelle 1 x

2,5 kg

Smetana ke

šlehání 30%

Frischli 12 x

1000 g

Olej olivový

extra panenský

1 x 5 l

Sůl jodlá

jodovaná 12 x 1

kg

Pepř černý

mletý Kamis 1

x 700 g



Postup přípravy:

Na olivovém oleji orestujeme nakrájenou cibuli, kterou nenecháme zhnědnout. Přidáme dýňové pyré a na mírném ohni provaříme 8-10 minut. Zalijeme zeleninovým vývarem dle požadované hustoty polévky, dochutíme solí a pepřem. Opět provaříme a přidáme smetanu.

Polévku zdobíme orestovanými dýňovými semínky.

Alergeny:

7 Mléko a výrobky z něj (včetně laktózy)

Výše uvedené informace o přítomnosti alergenů nebo jejich stopového množství mají pouze informativní charakter. Vztahují se k pokrmům připravených dle receptury při použití položek výše doporučených. Při úpravě receptu, záměně či doplnění surovin, nelze tento výčet použít.