

Hokkaidová Lakocinka

Potrebuje

- - Tekvica Hokkaido
- - Cibuľa
- - 2 zemiaky
- - soľ
- - čierne korenie
- - mletý muškátový orech
- - smotana na šľahanie
- - syr Karička v črievku
- - čerstvá bazalka
- - olej

Postup

Tekvicu hokkaido umyjeme, odstránime stopku, prekrojíme, vyberieme jadierka a aj so šupkou nakrájame na malé kocky. Na oleji si speníme na jemno nakrájanú cibuľu, pridáme hokkaido, chvíľu podusíme a zalejeme vodou.

Osolíme, okoreníme podľa chuti a necháme variť do zmäknutia. Keď je tekvica uvarená, odstavíme z ohňa a ponorným mixérom rozmixujeme na hladkú kašu. Vrátime späť na plyn a privedieme k varu. Medzitým si v miske rozmiešame smotanu so syrom a pomaličky vlejeme k tekvici, pridáme štipku muškátového orecha a povaríme.

Na panvici si rozpálime olej a očistené a nakrájané zemiaky na lupienky upečieme. Polievku dozobobíme zemiačkovými chipsami a čerstvou bazalkou.

Dobrou chuť.

Tento recept nám posielal: Denisa z Košíc

náročnosť: nízka

čas: 40 minút

porcie: 4

bezpečný recept: Áno