



NAJLEPŠIA TEKVICOVÁ POLIEVKA OD HUGA





Pripravená rýchlo, chutí výborne, balzam na žalúdok.

Potrebujete:



Tekvicu cca 400 gr
Zemiaky 1-2 kusy
soľ, čierne mleté korenie
Balsamico (najlepšie krémové)
Trošku sladkej smotany alebo šľahačky

Príprava:

Očistené zemiaky nakrájajte spolu s očistenou tekvicou na rovnaké časti. Dajte variť do cca 1,5 - 2 litra vody (môžete samozrejme použiť viac tekvice, zemiakov, aj vody. Toto je na 4 poctivé porcie). Osolte, pridajte mleté čierne korenie a varte kým nebudú zemiaky mäkké. Potom všetko za horúca kvalitne premixujte ručným mixérom.

HOTOVO!!

Pred podávaním ozdobte polievku balsamicom a sladkou smotanou alebo šľahačkou.

Ak nemáte radi tekvicu, tak po tejto polievke sa do nej zamilujete! "...a žili spolu až kým neumreli..."
Pretože táto polievka je prosto "manam"!

Dobrú chuť priatelia!

Váš Hugo

