



Halloweenská polévka, co si koleduje o jedničku

Sladká, krémová polévka z dýně s Alpro Cuisine, alternativou klasické

smetany na vaření

příprava

1. Z dýně vydlabejte dužinu a společně s ostatní zeleninou ji nakrájejte na drobné kostky. Ve velkém hrnci rozpusťte margarín a zeleninu na něm i s bobkovými listy orestujte.
2. Směs zalijte vodou, přidejte zeleninové bujóny a 45 minut povařte.
3. Vytáhněte bobkové listy a přidejte Alpro Cuisine, alternativu klasické smetany na vaření.
4. Vše dohledka rozmixujte. A voilà!
5. Společně s výbornou polévkou si nyní můžete dosyta užít také vyřezávání strašidelných halloweenských obličejů ze zbylé slupky dýně.



8 porcie



1h

ingrediencie

- - 250 g dýně
- - 1 velkou cibuli
- - 1 červenou papriku
- - 1 velkou mrkev
- - 2 bobkové listy
- - 75 g margarínu
- - 2 l vody
- - 4 kostky zeleninového bujónu
- - 125 ml Alpro Cuisine na vaření