

## Dýňová polévka s kaki Persimon Bouquet



### Suroviny:

1 ks  
cibule  
1 l  
kuřecí nebo zeleninový vývar  
1 kg  
dýně  
2 ks kaki Persimon Bouquet  
Olivový olej  
čerstvá pažitka  
čerstvá bazalka  
sůl  
mletý černý pepř  
muškátový oříšek  
sladká smetana

### Postup:

Dýni oloupeme, odstraníme semínka a dužinu nakrájíme na větší kostky. Cibulku nakrájíme na drobno a do zlatova osmahneme na olivovém oleji. Přidáme na kostky nakrájenou dýni, lehce orestujeme a poté zalijeme vývarem. Necháme 10 minut povařit, tak aby dýně byla poloměkká. Když dýně změkne, přidáme na kostičky nakrájeného a oloupaného kaki Persimon Bouquet a povaříme dalších 10 minut, do úplného změknutí dýně. Polévku rozmixujeme a ochutíme pepřem, solí, muškátovým oříškem a sladkou smetanou. Vše dáme zpět na mírný oheň a 2 minuty povaříme.

Výbornou kakidýňovou polévku podáváme se lžičkou smetany a talíř ozdobíme čerstvou pažitkou a nasekanou bazalkou.

TIP: do kakidýňové polévky pro zpestření chuti můžeme přidat dle chuti chilli.

