

# Dýňový krém „jezevec“



2 PORCE



35 MINUT



STOB RECEPT

## Ingredience

| Potravina                         | Množství (g/ml) |
|-----------------------------------|-----------------|
| Smetana zakysaná 15%              | 40              |
| Dýně Hokaido                      | 160             |
| Brambory pozdní                   | 80              |
| Chléb toastový bílý průměr        | 40              |
| Zeleninový vývar (čistý)          | 240             |
| Dochucovadla:<br>tymián, rozmarýn |                 |

## Postup přípravy

Dýni a brambory oloupeme a nakrájíme na kostky. Uvaříme ve vývaru (nebo vodě), pro ochucení můžeme přidat i větvičku rozmarýnu nebo tymiánu. Když jsou brambory a dýně měkké, vyndáme koření a polévku rozmixujeme. Na zjemnění přidáme trochu zakysané smetany a promícháme. Polévku naservírujeme do misky nebo talíře, z toustu vytvarujeme hlavičku a uši, na čumáček a oči použijeme překrojené olivy nebo kanadské borůvky.

Tip: Velikost porce upravte úměrně věku a individuálním potřebám dítěte. Zařadit můžete od 1 roku.