

# Tekvicová polievka s kokosovým mliekom

*Ak ste už vystriedali všetky klasické tekvicové recepty, vyskúšajte niečo nové. Inšpiroval som sa indickou kuchyňou a pripravil voňavú lahodnú tekvicovú polievku s použitím indických korenín. Verím, že vám bude chutiť.*

**cca 3 litre**

*1 tekvica (1000 – 1500 g)*

*1 biela cibuľa*

*2 cm čerstvého zázvoru*

*1,5 l zeleninového vývaru*

*2 ČL [indického karí](#)*

*2 ČL [garam masaly](#)*

*400 ml kokosového mlieka*

*olivový olej*

*tekvicový olej*

*maslo*

*limeta*

*soľ*



Tekvicu si dobre umyjeme, rozpolíme a vyberieme stred. Ošúpeme a nakrájame ju na kocky. Do hrnca dáme olivový olej a pridáme aj 1 polievkovú lyžicu tekvicového oleja. Na oleji speníme nakrájanú cibuľu spolu s nastrúhaným čerstvým zázvorom. Pridáme nakrájanú tekvicu, karí korenie a garam masalu.. Zalejeme vývarom tak, aby bola hladina pokrývala všetku tekvicu. Varíme do mäkka, asi 20 minút.

Po uvarení polievku rozmixujeme a pridáme kokosové mlieko. Krátko prevaríme. Následne vmiešame hrudku masla. Polievku osolíme a pridáme trochu limetovej šťavy podľa chuti. Pri servírovaní pokvapkáme tekvicovým olejom.