



Dýňová krémová polévka s tyrolským špekem



Kuřecí fileť s dýňovým krémem s kari, kuskus



Vepřové osobucco s dýňovým čatní

VAŘTE S NÁMI

**Omačka z dýně a kari
(10 porcí)**

- 300 g dýně
- 1 větší mrkev
- 1 čajová lžička cukru moučka
- 350 ml silného kuřecího vývaru
- 1/2 kávové lžičky čerstvého zázvoru
- 1 stroužek česneku
- 1 polévková lžíce kari
- 80 g sladké smetany
- 2 polévkové lžíce másla
- 40 g sušených rajčat
- sůl
- cayenský pepř

Oloupanou dýni a očištěnou mrkev nakrájíme na malé kostičky. Cukr necháme zkaramelizovat a na něm opečeme kostičky dýně a mrkve. Zalijeme silným kuřecím vývarem a necháme 20 minut jemně probublávat. Potom přidáme zázvor, česnek, kari, cayenský pepř, sůl a smetanu a vše rozmixujeme. Nakonec přidáme nadrobno nakrájená sušená rajčata. Těsně před podáváním do horké omáčky zasleháme máslo.

Dýňové čatní**(5 porcí)**

- 400 g dýně
- 1/2 hrušky
- 1/2 ananasu
- 1 menší mrkev
- 1 menší cibule
- 100 ml ananasového džusu
- 0,75 l suchého bílého vína
- 5 ml malinového octa
- 70 g cukru
- 1 kávová lžička pektinu
- kousek celé skořice
- 1/2 vanilkového lusku
- 3 kusy badyánu
- špetka kardamomu
- 1 kávová lžička jemně nasekaného čerstvého zázvoru
- špetka strouhané citrónové kůry

Dýni, hrušku, ananas, mrkev a cibuli nakrájíme na drobné kostičky. Smícháme tekuté přísady a přidáme do nich pektin a cukr. Tekutinu svaříme a přidáme do ní nakrájené kostičky a ještě mírně povaříme. Kardamom, zázvor a citrónovou kůru přidáme až na konec.

FOTO: MICHAL GÖTH