



## Ingredience

- NIKAL Polévka a koření přípravek
- 500 g dýně hokaido
- 300 g brambor
- 4 vídeňské párky
- svazek pažitky

## Dýňová polévka s bramborem a vídeňským párkem



Recept pro 4 osoby.



Příprava trvá asi 30 minut

### Příprava:

500 g dýně se šlupkou nakrájíme na zhruba 1 cm silné kostky. 300 g brambor oloupeme a též nakrájíme na 1 cm silné kostky. Nakrájené brambory dáme chvíli vařit dokud nezměknou.

Z **NIKAL polévky a univerzálního koření** připravíme 800 ml vývaru. Přidáme kostky dýně a na nízkém plameni vaříme 10 až 15 minut. Dýně nesmí být rozvařená.

Videňské párky nakrájíme na kolečka. Vařené kostky brambor a nakrájené párky přidáme do polévky a necháme cca 5 minut dovařit.

Pažitku nakrájíme na jemné kroužky.

Polévku podáváme v hlubokých talířích a dozdobíme pažitkou.

Všechny produkty **NIKAL** si objednejte v teple Vašeho domova na internetu nebo telefonicky.

**NIKAL** specialista na omáčky, polévky a koření  
Kotkova 710/3  
669 02 Znojmo

Bezplatný telefon 800 16 66 16  
Fax 515 291 055  
Online [www.nikal.cz](http://www.nikal.cz)  
E-Mail [nikal@nikal.cz](mailto:nikal@nikal.cz)

Všechny ostatní ingredience nakoupíte ve Vašem oblíbeném obchodě.

**Nutriční hodnoty na jednu porci:** 26,3 g tuk • 16,4 g sacharidy • 17,8 g bílkoviny  
4,9 g vlákniny • Energetická hodnota 372 kcal