

# PATIZÓNOVÁ POLÉVKA

## INGREDIENCE:

2 cibule  
2 velké brambory  
1 patizón  
3 lžíce olivového oleje  
Sůl  
Pepř  
Tymián  
Muškátový oříšek – pár strouhnutí nebo špetka mletého  
5 hrnků bujónu nebo vody

3. Vše nakrájej na malé kousky.
4. Rozehřej v hrnci olej.
5. Cibuli nasyp do hrnce na rozeřtý olej a podus ji, aby zesklivatěla.
6. Přidej nakrájené brambory a patizón.
7. Zalij horkým bujónem a vař doměkka.
8. Ponorným mixérem rozmixuj zeleninu, aby polévka byla krémová.
9. Ochutnej, případně dosol, dopepři, přidej tymián a muškátový oříšek.

**Stejně můžeš postupovat s jakoukoli dýní.**

## POMŮCKY

Velký hrnec  
Ostrý nůž  
Prkýnko  
Vařečka  
Lžíce  
Tyčový mixér  
Hrnek

## POSTUP

1. Olupej cibuli.
2. Omyj a oloupej brambory a patizón.

DOBROU CHUŤ!



[www.detivarisamy.cz](http://www.detivarisamy.cz)