



- ☐ Polévky
- ☐ Těstoviny
- ☐ Ásie
- ☐ Indie
- ☐ Česká klasika
- ☐ Jiné hlavní chody
- ☐ Dezerty

Dýňová se zázvorem a kokosovým mlékem

- 1 batát
- 2 větší nebo 3 střední brambory
- 1 menší Hokkaido dýně (1 kg)
- Dvě lžíce strouhaného zázvoru
- 400 ml kokosového mléka
- Půl lžičky chilli vloček
- Lžička soli
- Vrchovatá lžička garam masala
- Lžička dýňového spoření / trochu skořice
- Dvě lžičky citronové šťávy
- 2 lžíce lahůdkového droždí

Postup asi není žádná záhada. Hokkaido nakrájíme na kostky, loupat se nemusí, ale vydlabat ano :-). Brambory a batát oškrábeme a nakrájíme na kostky. Dáme do hrnce, zalijeme vodou aby byla zelenina ponořená, osolíme, přidáme zázvor, nastrouhaný nebo na plátky, chilli vločky, garam masala, dýňové koření, přiklopíme a vaříme cca 15 - minut. Přidáme lahůdkové droždí, kokosové mléko a citronovou šťávu a ponorným mixérem rozmixujeme dohladka. Podle potřeby dosolíme, případně doředíme.

Servírovat se dá s opečeným tofu nebo praženými dýňovými semínky. Já jsem si semínka dopředu namočila a pak je patnáct minut pekla v troubě s trochou soli a pár kapkami tekutého kouře.

[Older](#)

2025-04-08

Vypečená květáková