

## DÝŇOVÝ KRÉM SE SÝREM CACIOTTA PEPATA A TYMIÁNEM

### Dýňová polévka zdobená orestovanou parmskou šunkou a sýrem Caciotta pepata.



#### Suroviny

500 g očištěné dýně

1 l zeleninového vývaru

sůl

olivový olej

30 g čerstvě nastrouhaného sýru Caciotta pepata

60 g prosciutto crudo vcelku

tymián

pár stroužků česneku

1 šalotka

#### Příprava:

Pokrájejte dýni a cibuli na kostičky, zalijte olivovým olejem a pečte v troubě při 170 stupních asi 16-20 minut. Po upečení rozmixujte dohladka. Krém smíchejte se zeleninovým vývarem a dochuťte solí. Prosciutto crudo nakrájejte na kostičky a nechte marinovat v oleji spolu s tymiánem, pokrájeným česnekem a šalotkou, pak opečte na pánvi. Polévku v talíři ozdobte opečenou šunkou a nastrouhaným sýrem Caciotta pepata.



První  
chody



Polévka



20 minut  
příprava



30 minut  
vaření



Nízká  
obtížnost