

Melounová polévka se šunkou

Časová náročnost: 25 minut

Seznam přísad

cca 300 g	medový meloun
3 lžíce	olivový olej
1 ks	cibule
1 stroužek	česnek
1 dl	bílé víno
1 hrnek	voda nebo vývar
	sůl
	pepř mletý
100 g	šunka (nejlépe parmská nebo šunka od kosti)



Postup přípravy

Z medového melounu vydlabeme dužinu. Na olivový olej vhodíme pokrájenou cibuli, necháme ji mírně osmahnout a na poslední minutku přidáme i nasekaný česnek. Zalijeme bílým vínem, necháme chvilku vyvařit, přilijeme vodu (popř. vývar) a přidáme melounovou dužinu. Přivedeme k varu, povaříme asi 10 minut a poté vše rozmixujeme dohladka. Na závěr ochutíme solí a mletým pepřem. Hotovou medovou polévku nalijeme na talíře, kde ozdobíme šunkou. Ihned podáváme.