

## Dýňová krémová polévka s husími játry, provoněná burgundskými lanýži

### Rozpis

2 dýně  
15 dkg husích jater  
2 ks burgundských lanýžů  
1 litr mléka  
5 dkg mouky  
5 dkg másla  
5 dkg cukru  
sůl  
pepř

### Tvorba

Obě dýně rozkrojíme podélně na dvě poloviny a upečeme je při teplotě 160 °C.

Rozehřejeme si máslo a zpěníme na něm mouku. Potom k mouce za stálého míchání přilijeme mléko.

Z upečené dýně vydloubáme jádérka a přidáme je do mléka. Zuzující se část dýně odkrojíme, rozkrájíme ji na kousky a rovněž přidáme do mléka. Osolíme, opepříme a na mírném plameni 5 minut vaříme.

Husí játra nakrájíme na nudličky, osolíme je a opepříme, načež je orestujeme na několika kapkách oleje.

K polévce přisypeme cukr a pak už ji podáváme ve vydlabané polovině dýně. Před podáváním ji posypeme restovanými husími játry. Z kousku lanýže odkrojíme několik velice tenkých plátků, kterými rovněž ozdobíme povrch polévky. Zbylé lanýže potom nastrouháme na struhadle s malými otvory, abychom jimi mohli posypat jak „talíř“ z vydlabané dýně, tak samotnou polévku.