



Zdá se, že **dýně** je mezi foodblogery velmi populární a na podzim se tradičně přežene po food blozích vlna dýňových polévek. I já vyznávám kult dýně a tuhle sezónu u nás už nejedna padla na polévku s kokosovým mlékem, ale tu už asi zná opravdu každý, takže se protentokrát vydávám do vod **mexické kuchyně**. V originálním receptu je také půlka jalape

ň o papričky, na kterou jsem si netroufla, takže kdo má rád pálivé, šup tam s ní. Po snědení se mi nechtělo dělat nic jiného než blaženě odfukovat na svém *sofa*

Ingredience (4 porce):

1/2 dýně hokkaido

1 velká žlutá cibule

3 stroužky česneku

1/2 hrnku černých fazolí, namočených přes noc a uvařených

6 tortill, nakrájených na malé plátky

1 plechovka krájených rajčat

1 lžička chilli

1 lžička oregana

1 lžička římského kmínu

olej na smažení

Postup:

1. Očistíme cibuli a česnek, nakrájíme je a 2-3 minuty smažíme. Pak přidáme dýni nakrájenou na kostičky spolu s kořením. Vše

smažíme asi 15 minut.

2. Přidáme fazole, tortilly a plechovku rajčat. Opékáme asi 10 minut.

Zdroj: ambitiouskitchen.com