

Cuketová polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Olivový olej 1 lžíce
- Cibule, nasekaná na velmi drobno 1 ks
- Česnek, nakrájený na plátky 2 stroužek
- Středně velká brambora, nastrouhaná 1 ks
- Cuketa, nakrájená na plátky 600 g
- Sušené oregano 1 lžička
- Sůl 2 špetka
- Pepř 2 špetka
- Zeleninový nebo kuřecí vývar 1 l
- Máslo na zjemnění 1 lžíce
- Smetana 100 ml
- Čerstvě namletý pepř 2 špetka
- Tenké plátky bagety, opečené 8 ks
- Lučina 150 g

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

V hrnci zahřejte olej a 5-10 minut na něm opékejte cibuli. přidejte plátky česneku a po minutě i nastrouhanou bramboru. Za stálého míchání opékejte, aby obsah hrnce chytil lehce nazlátlou barvu. přidejte plátky cukety a oregano a chvíli opékejte a promíchejte. Osolte a opepřete, zalijte

vývarem, přidejte máslo na zjemnění a přiveďte k varu. Vařte 5-10 minut, aby cuketa úplně změkla. Rozmixujte tyčovitým mixérem, zjemněte smetanou a dosolte. Podávejte posypané pepřem, zastříknuté olejem, s opečenými plátky bagety, namazanými lučinou.