

Cuketová polévka se slaninou

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Cibule 1 ks
- Česnek 2 stroužek
- Anglická slanina 4 plátek
- Olivový olej 2 lžíce
- Čerstvé tymiánové lístky 1 lžička
- Malé cukety 4 ks
- Drůbeží vývar 750 ml
- Sůl - dle chuti 2 špetka
- Pepř - dle chuti 2 špetka
- Opečený toast k podávání 4 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Pokrájejte nadrobno 1 cibuli, 2 stroužky česneku, 4 plátky anglické slaniny a v hrnci na 2 lžících olivového oleje je opékejte 3–4 minuty. Přidejte lžičku čerstvých tymiánových lístků (nebo špetku sušeného), 4 malé cukety, na nudličky, 750 ml drůbežího vývaru, osolte, opepřete a přiveďte k varu. Ztlumte a vařte asi 4 minuty. Podávejte s opečeným toustem.