

Cuketová polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- cuketa 1 ks
- brambory 4 ks
- cibule 1 ks
- zakysaná smetana 1 kelímek
- čerstvé bylinky 1 hrst
- olivový olej 2 lžíce
- kari 1 lžička

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Na olivovém oleji zpěníme oloupanou a na plátky nakrájenou cibuli
2. Přidáme na plátky nakrájenou cuketu, oškrábané a na kostičky nakrájené brambory, zalijeme vodou, jen cca 1 cm nad okraj zeleniny
3. Dochutíme kari kořením, osolíme a vše vaříme do změknutí brambor
4. Jakmile jsou brambory dostatečně uvařené, polévku sundáme ze zdroje tepla, přidáme nasekané bylinky, zakysanou smetanu a po chvíli, až mírně vychladne, ji rozmixujeme dohladka ponorným mixérem
5. Nakonec polévku ochutnáme, případně ji přisolíme, promícháme, krátce povaříme a můžeme podávat.