

Cuketová polévka II.

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- cuketa 1 ks
- cibule 1 ks
- vývaru 1 l
- smetany 2 dl
- hladké mouky 2 ks
- máslo 2 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Na rozpuštěném másle necháme zesklivatět nadrobno nakrájenou cibuli, zaprášíme ji moukou, chvíli vše mícháme, připravíme si tak jíšku
2. Hotovou jíšku zalijeme 1 l vody, do které hodíme 2 ks kostky bujónu, nebo ji zalijeme přímo vývarem, jíšku v tekutině rozšleháme
3. Do polévkového základu hodíme na kostičky nakrájenou, semínek zbavenou, cuketu, vaříme 15 minut
4. V této fázi do polévky nalijeme smetanu, okořeníme pepřem a osolíme, necháme probublávat dalších 3-5 minut
5. Polévku odstavíme ze zdroje tepla a necháme chvíli, pod pokličkou, dojít.