

Cuketová polévka se sýrem

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- cuketa 900 g
- sýra roquefortu 100 g
- zeleninový vývar 800 ml
- sušené oregáno 1 lžička
- olivový olej 1 lžíce
- máslo 1 lžíce
- česnek 3 stroužek
- cibule 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. V hrnci na rozehřátém oleji i másle opečeme oloupanou na drobno nakrájenou cibuli (měla by změkhnout a ne se zabarvit)
2. Přidáme omytou na kolečka nakrájenou cuketu, oloupané prolisované stroužky česneku, oregano a za stálého míchání opékáme 10 minut, pak přilijeme zeleninový vývar a přikloпенé vaříme na mírném ohni 30 minut
3. Potom přidáme sýr, který necháme rozehřát, poté polévku rozmixujeme, vlijeme většinu smetany, zahřejeme a podle chuti osolíme a opepříme
4. Podáváme zastříknuté zbylou smetanou, ozdobené rozdrobeným sýrem, na jemno nasekaným oreganem a čerstvým chlebem.

