

Cuketová polévka III.

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- cuketa 600 g
- sušené oregáno 1 lžička
- máslo 1 lžíce
- olivový olej 1 lžíce
- smetana 100 ml
- zeleninový vývar 1 l
- česnek 2 stroužek
- cibule 1 ks
- brambor 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. V hrnci na rozehřátém oleji opečeme 5 minut oloupanou na drobno nakrájenou cibuli, přidáme oloupané na plátky nakrájené stroužky česneku a po 1 minutě i oloupanou nastrouhanou bramboru a vše za stálého míchání opékáme, aby obsah v hrnci chytil lehce nazlátlou barvu
2. Pak přidáme na plátky nakrájenou cuketu, oregano a ještě chvíli za občasného promíchání opékáme
3. Osolíme, opepříme, zalijeme zeleninovým vývarem, přidáme máslo, přivedeme k varu a vaříme asi 10 minut, aby cuketa změkla
4. Potom rozmixujeme tyčkovým mixérem, zjemníme smetanou, podle chuti dosolíme a podáváme

posypané pepřem, zastříknuté olivovým olejem a opečenými plátky bagety.