

Cuketová polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Máslo 60 g
- Olivový olej 4 lžíce
- Česnek 3 stroužek
- Zahřáté mléko 100 ml
- Zahřátý kuřecí vývar 1 l
- Cibule 2 ks
- Větvičky petrželky 3 ks
- Sůl 1 ks
- Čerstvě mletý pepř 1 ks

- Sušená chilli paprička 1 ks
- Cukata 2 kg
- Kysená smetana 1 kelímek
- Prorostlá smetana 200 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

V hrnci rozpustíme máslo s olejem. Přidáme cibuli, česnek a chilli a chvíli opékáme, dokud cibule trochu nezměkne. Přidáme cuketu a petrželku. Dusíme asi 10 minut. Pak přilijeme vývar a necháme vařit 20 minut.

Zatímco se polévka vaří, rozehřejeme troubu na 220 stupňů a na plech položíme pečicí papír a na něj poskládáme plátky slaniny. Potom vložíme plech do vyhřáté trouby a pečeme cca 10 minut, dokud není křupavá.

Polévku po dovaření dobře dosolíme, dokořeníme a přidáme mléko. Umixujeme ji pomocí ponorného mixéru nebo ji přelijeme do kuchyňského robota. Polévku podáváme s plátky slaniny a kopečkem zakysané smetany.