

Cuketová polévka s nivou

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Máslo 100 g
- Cibule 1 ks
- Cuketa 1 ks
- Sůl 0.5 lžička
- Pepř 0.5 lžička
- Bílý jogurt 1 kelímek
- Česnek 3 stroužek
- Niva 100 g
- Majoránka 2 lžička

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na kousku másla osmahneme nakrájenou cibuli, přidáme nastrouhanou cuketu, chvíli restujeme. Poté zalijeme asi litrem vody, osolíme, opepříme a necháme asi 10 minut vařit (aby byla cuketa měkká).

Poté do polévky vymačkáme 2-3 stroužky česneku a pro zjemnění vmícháme bílý jogurt. Na talíři posypeme nastrouhanou nivou a sušenou majoránkou.

