

# Cuketový krém s čerstvou řeřichou

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: wencek



## Suroviny

**Porce:** 1

- cuketa 90 g
- cibule 20 g
- brambory 30 g
- pórek 10 g
- zeleninový vývar 1 dl
- mléko 1 dl
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- muškátový oříšek 1 špetka
- čerstvá řeřicha 1 lžíce
- tmavý chleba 20 g

**Doba přípravy:** 30 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 1

## Postup:

1

Na másle orestujte nejemno nasekanou cibulku, nakrájenou cuketu, pórek a brambory.

2

Zalijte zeleninovým vývarem a krátce povařte. Přidejte mléko a vařte zeleninu do změknutí.

3

Hotovou polévku rozmixujte ponorným mixérem a dochuťte solí a pepřem.

4

Ozdobte čerstvou řěřichou a nasucho opečenými krutonky z tmavého chleba