

Italská cuketová polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- cibule 1 ks
- cuketa 900 g
- máslo 1 lžíce
- olivový olej 2 lžíce
- oregáno 1 lžička
- parmazán 120 g
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- smetana 300 ml
- vývar 600 ml

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

V hrnci rozpálíme olivový olej a máslo. Vsypeme cibuli a restujeme do zlatova. Přisypeme cuketu, kterou jsme si oloupali a nakrájeli na kostičky a přidáme oregano. Osolíme, ale myslíme na to, že vývar i parmazán jsou také slané a opeříme. Na středním plameni opekáme asi 10 minut. Přilijeme vývar a pod pokličkou dusíme do měkka. Polévku pak rozmixujeme tyčovým mixérem. Přilijeme polovinu smetany, přidáme Parmazán a necháme prohřát. Případně dochutíme solí a pepřem. Zbytkem smetany zdobíme polévku na talíři.

Poznámka:

vhodný doplněk - připravte si k polévce také Parmezánové krutony. Nakrájejte rohlík na plátky, posypte je Parmezánem a dejte do trouby na 200 °C na cca 8 minut.