

Cuketová polévka se sýrem

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 2

- cuketa 1 ks
- cibule 1 ks
- máslo 1 lžíce
- hladká mouka 1 lžíce
- kari 1.2 lžička
- vegeta 1 lžička
- tavený sýr 2 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Na 1 lžici másla orestujeme cibuli. Přidáme na kostičky nakrájenou cuketu i se slupkou a restujeme cca 5 minut. Přidáme hladkou mouku a chvilinku vše dohromady promícháváme a pak zalijeme vodou-zhruba 1/2 litrem. Ochutíme kari kořením, vegetou a přidáme trojúhelníčky sýra. Vše společně provaříme, aby se sýr rozpustil a podáváme.