

Cuketová polévka s čedarem

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 8

- Brambory 500 g
- Zeleninový bujon 2 kostka
- Cuketa 1 kg
- Jarní cibulka 1 svazek
- Čedar 100 g
- Muškátový oříšek 1 špetka
- Sůl dle chuti 1 špetka
- Pepř dle chuti 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Oloupané a nakrájené brambory dejte do hrnce, zalijte je vodou, aby byly ponořené, přidejte obě kostky zeleninového bujonu a přiveďte k varu. Pak vařte 5 minut a přidejte nasekané cukety. Vařte (nejlépe přiklopené) dalších 5 minut. Pak přidejte kousky jarních cibulek a vařte posledních 5 minut. Sejměte z ohně, vmíchejte sýr a polévku ochuťte muškátovým oříškem, solí a pepřem. Nakonec ji rozmixujte a pokud bude potřeba, přidejte vodu. Servírujte posypané čedarem, ozdobené jarní cibulkou.