

Jemná cuketová polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- olej 2 lžíce
- nízkotučná smetana 300 ml
- cuketa 900 g
- cibule 2 ks
- čerstvé oregano, sůl, pepř 1 ks
- zeleninový vývar 700 ml

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Na oleji osmahneme najemno nakrájenou cibuli. Jakmile zeskllovatí, přidáme do hrnce na tenká kolečka nakrájenou cuketu a oregano. Za stálého míchání opékáme 10 minut.

Do hrnce přidáme vývar, sůl, pepř a necháme polévku vařit cca půl hodiny, dokud nejsou cukety měkké. Poté polévku rozmixujeme ponorným mixérem.

Nakonec vlijeme smetanu, polévku krátce prohřejeme a můžeme podávat.