

Krémová cuketová polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Brambory 2 ks
- Bujón zeleninový 800 ml
- Cibule 1 ks
- Cuketa 500 g
- Česnek 1 stroužek
- Olej 3 lžíce
- Sůl - dle chuti 1 špetka
- Šlehačka 150 ml
- Anglická slanina, špek 80 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cuketu omyjeme, osušíme a nakrájíme na plátky. Cibuli i brambory oloupeme a oboje sekáme na kostičky, Cuketu opečeme na oleji, vyjmeme ji. Pak orestujeme cibuli. Zalijeme ji osoleným vývarem, přidáme brambory a později i cuketu. Vše uvaříme doměkka. Anglickou slaninu pokrájíme na kostičky a nasucho opečeme na pánvi. Měkkou zeleninu ve vývaru rozmixujeme. Česnek oloupeme a prolisujeme. Přidáme ho do polévky a ještě krátce povaříme. Nakonec zjemníme smetanou a přizdobíme zeleninou.