

Cuketová polévka s čerstvým oreganem

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 6

- Olivový olej 2 lžíce
- Máslo 1 lžíce
- Šalotka, nasekaná najemno 4 ks
- Cukety, nakrájená na tenká kolečka 950 g
- oregano, nahrubo nasekané a na ozdobu 8 snítka
- Zeleninový vývar 700 ml
- Sůl, pepř - dle chuti 2 špetka
- Smetana ke šlehání 300 ml

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Olej a máslo rozpalte v hrnci a hned přidejte šalotky. Jakmile zavoní a lehce zezlátnout, přidejte cukety a oregano a 10-15 minut je za stálého míchání opékejte. Pak vlijte vývar, aby byla cuketa potopená, a na mírném ohni vařte 30-45 minut, aby cukety změkly. Poté rozmixujte ponorným mixérem, podle chuti osolte a opepřete. Vlijte smetanu a krátce prohřejte. Dosolte podle chuti. Podávejte ozdobené snítkami oregana.