



Cuketová polévka se smetanou

Ingredience

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zlatá střední cesta

Cuketová polévka - anotačka

Cuketová polévka se smetanou - recept

V osolené vodě uvaříme očištěné brambory doměčka. V hrnci na másle osmažíme cibuli, přidáme na kostky nakrájenou cuketu a společně dusíme. Přidáme vodu z brambor, brambory dáme stranou. Cuketa by měla být těsně ponořená, v případě potřeby přilejeme další vodu. Přidáme smetanu a **vaříme asi 10 minut** než cuketa změkne. Poté polévku rozmixujeme. Do polévky přidáme uvařené a pokrájené brambory a necháme je prohřát. Dochutíme solí, pepřem a octem.

Cuketová polévka se smetanou se podává ozdobená bylinkami. Skvěle se k ní hodí čerstvý kopr.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí