# Cuketová krémová polévka

Časová náročnost: 20 minut

## Seznam přísad

| | |
|---|---|
| 2 ks | menší zelená cuketa |
| 2 ks | cibule |
| 80 g | máslo |
| 1 a 1/2 litru | zeleninový vývar |
| 200 ml | smetana |
| 2 stroužky | česnek |
| špetka | muškátový květ |
| | sůl |
| | pepř mletý |

## Postup přípravy

Cuketu i se slupkou nakrájíme na malé kostičky a spolu s nasekanou cibulí podusíme na másle. Zalijeme zeleninovým vývarem, přiklopíme pokličkou a vaříme do změknutí (zhruba 25 minut). Poté rozmixujeme tyčovým mixérem, přilijeme smetanu a ještě prohřejeme. Ochutíme prolisovaným česnekem, muškátovým květem a solí s mletým pepřem. Nalijeme na talíře a můžeme podávat.

***Poznámka:*** *Vyzkoušejte tuto cuketovou polévku například* ***s česnekovou bagetou*** *– recept na ni máme ZDE*