

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](#)