

# Cuketová polévka s parmezánem

Časová náročnost: 30 minut

## Seznam přísad

1 kg	cuketa
2 lžíce	olivový olej
4 stroužek	česnek
750 ml	drůbeží vývar
250 ml	smetana
4 lžíce	zakysaná smetana
50 g	parmezán
	sůl
	pepř



## Postup přípravy

Cuketu omyjeme a nakrájíme na kousky. Vhodíme je do hrnce s olivovým olejem a za stálého míchání opékáme. Na poslední půlminutu vmícháme i nasekaný česnek. Zalijeme vývarem a dusíme asi 15 minut, dokud cuketa nezměkne. Poté rozmixujeme, přidáme smetanu i zakysanou smetanu a vmícháme nastrouhaný parmezán. Ještě jednou prohřejeme a dochutíme solí a pepřem. Podáváme s čerstvým pečivem nebo křupavými krutony.