

Cuketová polévka



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 4

838 kalorií , **0 g** cukrů , **36 g** tuků , **36 g** bílkovin

Autor: linkinkatka

Odkaz: <https://srecepty.cz/cuketova-polevka>

Příprava

Do hrnca dáme umytú cukuinu nakrájanú na kocky, pridáme očistené umyté a na kocky nakrájané zemiaky zalejeme vývarom alebo vodou. Ochutíme soľou, vegetou a mletým čiernym korením. Varíme, pridáme trochu masla. Uvarené cukiny a zemiaky ponorným mixérom rozmixujeme, necháme prejsť varom zjemníme smotanou a maslom. Dochutíme muškátovým orieškom a ostatnými koreninami. Hotovú polievku podávame s opraženým rožkom alebo s nastrúhaným syrom.

Ingredience

- 2 malé cukety
- 3-5 nakrájených brambor
- 1 smetana na vaření
- 2-3 rohlíky
- 10 dkg nastrouhaného Eidamu
- máslo
- muškátový ořech
- sůl
- Vegeta
- cukr moučka
- voda
- pepř

Kategorie

Obyčejný den, Slovenská, Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Jídlo na každý den, Děti do 5 let, Polévka

