

# Falešná hrachovka z cukety



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 20min  
Celkový čas: 35min , Porce: 4

**181** kalorií , **0 g** cukrů , **15 g** tuků , **2 g** bílkovin

**Autor:** Angel 666

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/falesna-hrachovka-z-cukety>

## Příprava

V hrnci na másle orestujeme jemně nakrájenou cibuli, přidáme oloupanou cuketu, nakrájenou na malé kostičky a kostičky brambor. Zalijeme vodou, přidáme kostku bujónu, osolíme, opepříme a vaříme doměkka.

Měkkou zeleninu rozmixujeme ponorným mixérem, polévku ochutíme utřeným česnekem, solí, pepřem, těsně před vypnutím zjemníme smetanou, vsypeme majoránku a nasekaný líbeček.

### Tip k receptu

Podáváme s kostičkami osmažené housky. Kdo neví, že polévka je z cukety, tak to nepozná, opravdu chutná jako hrachovka.

## Ingredience

- 1 středně velká cuketa
- 1 menší cibule
- 1 kostka zeleninového bujónu
- špetka pepře
- špetka soli
- lžíce majoránky
- troška nasekaného líbečku
- 2-3 brambory
- 1/2 lžíce másla
- 2-3 stroužky česneku
- 2-3 lžíce smetany ke šlehání

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Finančně nenáročná, Zelenina, Rychlovka, Rodina, Polévka

