

Cuketová polévka s brambory

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- menší cibule 1 ks
- menší brambory 4 ks
- menší cuketa 2 ks
- česnek 5 stroužek
- červená čočka 0.25 hrnek
- mražený hrášek 1 hrst
- zeleninový bujón 1 kostka
- **podle chuti**
- celé nové koření 1 ks
- polévkové koření 1 ks
- sůl 1 ks
- petrželová nať 1 ks
- **podle potřeby**
- jemná celozrnná mouka 1 ks
- olivový olej (ne extra panenský) 1 ks

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Oloupanou cibuli i česnek nakrájíme najemno a na trošce oleje osmahneme. Zalijeme zeleninovým vývarem a přidáme na malé kousky nakrájené brambory s cuketou a červenou čočku. Povaříme.

Před koncem přisypeme hrášek, čerstvou nasekanou nebo sušenou petrželovou nať, nové koření. Podle chuti osolíme, opepříme, zakápneme tekutým ochucovadlem polévek a vložíme lžící předem připravené a vychladlé jíšky.

Polévku necháme projít varem. Pro hustší konzistenci rozmixujeme nebo jen pomačkáme stejným způsobem jako štoucháme vařené brambory.

Cuketovou polévku s brambory podáváme teplou. Dobře zasytí a recept je určen na více než 4 porce.