

Cuketová polévka se sýrem

Časová náročnost: 30 minut

Seznam přísad

2 ks	cuketa
2 lžíce	olivový olej
4 stroužky	česnek
750 ml	drůbeží vývar
250 ml	smetana
4 lžíce	zakysaná smetana
100 g	tvrdý sýr
	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 sýr. Ještě jednou prohřejeme a dochutíme solí a pepřem. Podáváme s čerstvým pečivem nebo křupavými krutony.