

# Lilková polévka

Časová náročnost: 30 minut

## Seznam přísad

2 ks	lilek
4 lžíce	olivový olej
1 ks	cibule
4 stroužek	česnek
1/2 l	voda nebo vývar
	sůl
	pepř mletý
50 g	strouhaný parmazán
1 ks	zakysaná smetana
	čerstvá bazalka (nemusí být)



## Postup přípravy

Lilky oloupeme a nakrájíme na menší kostky. V hrnci si rozejdeme olivový olej a osmahneme na něm nejprve pokrájenou cibuli, po chvíli přidáme lilkové kostky a asi po 10 minutách míchání a smažení přihodíme i nasekaný česnek. Přilijeme vodu či vývar a dusíme asi 15 minut doměkka. Poté rozmixujeme tyčovým mixérem dohladka. Polévku ochutíme solí s mletým pepřem a vmícháme do ní nastrouhaný parmazán. Nalijeme na talíře, přidáme zakysanou smetanu a podle možností ozdobíme čerstvou bazalkou. Ihned podáváme.