

Cuketová krémová polievka

Cuketová sezóna bude pomaly končiť, u môjho dedka na záhrade sme minulý víkend obrali takmer posledné plody. Využite aj vy čerstvé domáce cukety a uvarte si ľahkú krémovú polievku.

6 porcií

1 kg očistenej a vydlabanej cukety

750 ml silného zeleninového vývaru

1 veľká cibuľa

3 strúčiky cesnaku

250 ml smotany na šľahanie

hrst parmezánu

pár lístkov mäty

olivový olej

mleté čierne korenie

muškátový oriešok

soľ

Na oleji speňte nakrájanú cibuľu a cesnak nakrájaný na plátky. Pridajte na kúsky nakrájanú cuketu a chvíľu ju smažte. Zalejte vývarom, osolte, okoreňte, pridajte lístky mäty a varte pokiaľ cuketa nezmäkne.

Odstavte z plameňa a polievku rozmixujte ponorným mixérom. Znovu vráťte na plameň, nalejte smotanu a pridajte parmezán. Miešajte, aby sa parmezán roztopil a opäť varte 5 minút. Na záver pridajte muškátový oriešok a dochuťte.