

Cuketová polievka

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 45 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Na olivovom oleji speníme cibuľku. Pridáme oškrabané a na kocky nakrájané zemiaky a cuketu. Pridáme karí korenie, soľ a zalejeme vodou, len asi 1 cm nad okraj zeleniny (aby polievka nebola príliš riedka). Varíme domäkka, celý obsah hrnca rozmixujeme dohľadka ponorným mixérom a všľaháme kyslú smotanu a bylinky. Krátko povaríme a môžeme podávať.

Ingrediencie

- **BABIČKA Smotana kyslá 14% 200 g** - 180 g
- **Zemiaky** - 200 g
- **Cibuľa voľná** - 100 g
- **Cuketa** - 400 g
- **Olivový olej** - 20 g
- **Petržlenová vňať** - 4 g
- **Zeleninový bujón** - 10 g
- **Kari** - 5 g
- **Ligurček** - 4 g
- **Jedlá soľ** - 5 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

