

Talianska cuketová polievka

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Cukety (najlepšie stredné), rozkrojíme pozdĺžne na štvrtky a potom na 1 cm plátky. V panvici rozohrejeme olivový olej. Opečieme na ňom cesnak, bazalku a osolenú cuketu pomaly 10 minút, až cukety jemne zozlatnú a zmäknú. Okoreníme bielym korením, zalejeme vývarom a varíme 8 minút. Potom zložíme z ohňa a tri štvrtiny polievky rozmixujeme dohľadka. Rozmixovanú zmes vrátime späť do hrnca a vmiešame smotanu, petržlenovú vňať a 50 g parmezánu. Osolíme podľa chuti. Pri podávaní rozdelíme polievku do misiek a ozdobíme čerstvo mletým čiernym korením a posypeme parmezánom. Zvlášť podávame opečený chlieb.

Ingrediencie

- **Cuketa** - 1000 g
- **Cesnak** - 7 g
- **Bazalka čerstvá** - 5 g
- **Parmezán** - 65 g
- **Pitná voda nesýtená** - 750 g
- **Olej slnečnicový** - 60 g
- **Smotana na šľahanie** - 60 g
- **Petržlenová vňať** - 4 g
- **Zeleninový bujón** - 10 g
- **Korenie biele mleté** - 3 g
- **Jedlá soľ** - 3 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

