

Cuketová polievka s grilovanými šampiňónmi

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 40 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Na masle speníme nadrobno nakrájanú cibuľu. Medzitým na hrubom strúhadle nastrúhame cuketu aj so šupkou a oškrabané zemiaky. Nastrúhanú zeleninu pridáme k cibuľke a 5 minút restujeme. Zalejeme vývarom (bujón s vodou) a varíme do úplného zmäknutia. Šampiňóny očistíme a nakrájame na hrubé plátky. Do mištičky nalejeme olivový olej, pridáme prelisovaný cesnak a premiešame. Šampiňóny cesnakovým olejom potrieme a ogrilujeme na grile alebo v rúre dozlatista. Polievku ochutíme soľou, čiernym korením a rozmixujeme dohladka. Do hotovej polievky zašľaháme kyslú smotanu a necháme si v tégliku asi 4 lyžičky na ozdobenie polievky. Polievku servírujeme ozdobenú parmezánom, šampiňónmi a kyslou smotanou.

Ingrediencie

- **BABIČKA Smotana kyslá 14% 200 g** - 200 g
- **Zemiaky** - 110 g
- **Cibuľa voľná** - 40 g
- **Cuketa** - 200 g
- **Cesnak** - 3 g
- **Olivový olej** - 20 g
- **Šampiňóny záhradné** - 150 g
- **Parmezán** - 50 g
- **Pitná voda nesýtená** - 1000 g
- **Mleté čierne korenie** - 2 g
- **Maslo** - 10 g
- **Zeleninový bujón** - 20 g
- **Jedlá soľ** - 4 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

