

# CUKETOVÁ POLÉVKA SE SÝREM GRAN MORAVIA

© CUCINARE CON AMORE BLOG PRO GRAN  
MORAVIA - CUCINARE CON AMORE

První chody

Polévky

15 minut Příprava

30 minut Vaření

Nízká Obtížnost



© Cucinare con amore

## SUROVINY

- 1 kg cuket
- 1 žlutá cibule nakrájená na drobno
- olivový olej
- 1 l zeleninového vývaru
- pepř
- sůl
- čerstvá bazalka
- 1-2 stroužky česneku
- velká hrst nastrouhaného sýru Gran Moravia
- 100 ml 12% smetany
- pečivo

Cuketová polévka je ideální v létě, kdy dozrávají cukety, ale také na podzim, kdy svou chutí léto evokuje. Základem je dobrá cuketa a kvalitní sýr.

## Příprava:

Nejprve na olivovém oleji zesklouaťte cibulku, když už je skoro hotová, přidejte prolisovaný česnek a na kostky nasekanou cuketu i se slupkou, cca 1/2 cukety si nechte stranou a nakrájejte na tenká kolečka. Cuketu zalijte vývarem a vařte do měkka. Mezitím si na troše olivového oleje na ploché pánvi dozlatova osmahněte kolečka cuket. Když je cuketa v hrnci uvařená, vše rozmixujte ponorným mixérem dohladka. Poté dochuťte solí i pepřem, se solí však opatrně, budete přidávat ještě sýr. Přidejte bazalku podle chuti a smetanu, vše zamíchejte a nechte ještě asi pět minut provařit. Polévka by měla být trochu hustší. Poté vmíchejte sýr a ihned podávejte ozdobené kolečky cukety.