

## CUKETOVÝ KRÉM S RICOTTOU A DÝŇOVÝM OLEJEM



**Krémová zeleninová polévka s jemnou chutí sýru ricotta.**

### Příprava:

Na másle orestujte nahrubo pokrájený pórek, přidejte na kostky pokrájenou nebo nastrouhanou cuketu, kostky brambor, zalijte zeleninovým, popř. drůbežím vývarem a vařte do doby, než jsou brambory měkké. Nakonec přidejte smetanu a tyčovým mixérem rozmixujte. Dochutěte solí a pepřem a propasírujte přes sítko. Při servírování pokapejte dýňovým olejem, ozdobte nozem z ricotty a na sucho opraženými dýňovými semínky.

### Suroviny

400 g cukety  
**50 g másla**  
100 g póрку  
200 g brambor  
0,5 l zeleninového vývaru  
sůl

pepř  
**200 g ricotty**  
50 g dýňových semen  
dýňový olej  
60 ml smetany



PRVNÍ CHODY



POLÉVKY



PŘÍPRAVA



VAŘENÍ



NÍZKÁ OBTÍŽNOST