

Italská cuketová polévka

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Cukety (nejlépe střední), rozkrojíme podélně na čtvrtky a pak na 1 cm plátky. V pánvi rozežřejeme olivový olej. Opéčeme na něm česnek, bazalku a osolenou cuketu pomalu 10 minut, až cukety lehce zezlátnou a změkknou. Opepříme bílým pepřem, zalijeme vývarem a vaříme 8 minut. Potom sejmeme z ohně a tři čtvrtiny polévky rozmixujeme dohladka. Rozmixovanou směs vrátíme zpátky do hrnce a vmícháme smetanu, petrželku a 50 g parmazánu. Osolíme podle chuti. Při podávání rozdělíme polévku do misek a ozdobíme čerstvě mletým pepřem a posypeme parmazánem. Zvlášť podáváme opečený chléb.

Ingredience

- **Cuketa** - 1000 g
- **Česnek** - 7 g
- **Jedlá sůl vakuová 1 kg** - 5 g
- **Petrželová nať** - 4 g
- **Bazalka čerstvá** - 5 g
- **Olivový olej** - 60 g
- **Parmazán 100 g** - 65 g
- **Pitná voda nesycená** - 750 g
- **Pepř bílý mletý 25 g** - 4 g
- **Krajanka smetana ke šlehání 250 ml** - 60 g
- **Bez lepku Zeleninový bujón 56 g** - 8 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

