

Cuketová polévka s grilovanými žampiony

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 40 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Na másle zpěníme na drobno nakrájenou cibuli. Mezitím na hrubém struhadle nastrouháme cuketu i se slupkou a oškrábané brambory. Nastrouhanou zeleninu přidáme k cibulce a 5 minut restujeme. Zalijeme vývarem (bujón s vodou) a vaříme do úplného změknutí. Žampiony očistíme a nakrájíme na silné plátky. Do mističky nalijeme olivový olej, přidáme prolisovaný česnek a promícháme. Žampiony česnekovým olejem potřeme a ogrilujeme na grilu nebo v troubě do zlatavé barvy. Polévku ochutíme solí, pepřem a rozmixujeme do hladka. Do hotové polévky zašleháme zakysanou smetanu a necháme si v kelímku asi 4 lžičky na ozdobení polévky. Polévku servírujeme ozdobenou parmezánem, žampiony a zakysanou smetanou.

Ingredience

- **Brambory** - 110 g
- **Cibule volná** - 40 g
- **Cuketa** - 200 g
- **Česnek** - 3 g
- **Jedlá sůl** - 5 g
- **Olivový olej** - 20 g
- **Žampion zahradní 500 g** - 150 g
- **Parmazán 100 g** - 50 g
- **Jihočeská zakysaná smetana 18 % 180 g** - 180 g
- **Jihočeské máslo 82 % 250 g** - 10 g
- **Pitná voda nesycená** - 1000 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 2 g
- **Bez lepku Zeleninový bujón 56 g** - 8 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

