

# Cuketová polievka

## Potrebuje

- - 1 stredne veľká cuketa
- - 1 menšia cibuľa
- - 100 g Karička črievko
- - 2 dcl smotana na varenie
- - kúsok masla
- - čerstvý kôpor
- - čierne korenie
- - soľ

## Postup

Cuketu ošúpeme a postrúhame, na osolenom spenenom masle osmažíme nadrobno nakrájanú cibuľku, pridáme postrúhanú, jemno vytlačenú cuketu, okoreníme a chvíľu podusíme. Potom zalejeme cca 1/2 l vody a chvíľu povaríme. V malom hrnčeku necháme prevrieť smotanu so syrom Karička (rozmiešame kým sa nespoja) a pridáme k cukete. Dochutíme nasekaným kôprom. Pridať môžeme aj pár kvapiek citrónovej šťavy.

---

Tento recept nám posielal: Juraj z Bratislavy

náročnosť: Nízka

čas: 45 minút

porcie: 6