



Cuketová polievka so syrom od pani Márie

Recepty



Polievky



Oslava



0 min



0



3.0

1719



Budete potrebovať

Cibuľa 1 ks

Cuketa 3 ks

Voda 1 l

Smotana na šľahanie 200 ml

Plesňový syr mäkký 1 ks

Korenie čierne mleté Vitana

Kôpor Vitana

Oregano Vitana

Sol'

Príprava receptu

Nadrobno nakrájanú cibuľku opražíme na oleji, pridáme nakrájanú cuketu a znova pražíme. Zalejeme vodou, ochutíme koreninami, soľou a varíme pokiaľ cuketa nie je mäkká.

Zmes rozmixujeme dohladka. Neskôr pridáme syr a smotanu a povaríme.

Do polievky môžeme na záver rozšľahať vajíčko alebo pridať krutóny.



Čierne mleté korenie



Kôpor



Oregano