

# Cuketová polévka s chlebem



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 40min  
Celkový čas: 50min , Porce: 4

**272** kalorií , **0 g** cukrů , **24 g** tuků , **1 g** bílkovin

**Autor:** Hloušková

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/cuketova-polevka-s-chlebem>

## Příprava

Na másle zpěníme cibuli a přidáme na kostky nakrájenou cuketu, dusíme chvíli s kostkou bujónu. Pak zalijeme vodou a asi půl hodiny vaříme. Rozmixujeme, zahustíme jíškou a ještě chvíli povaříme. Můžeme dochutit vegetou a zjemnit smetanou. Servírujeme s opraženým chlebem.

## Ingredience

- 2 cukety
- 1 l vody
- zeleninový bujón
- 1 cibule
- 2 lžíce másla
- lžíce krupičky

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Rodina, Polévka

