

# Cuketová polévka s koprem



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 15min  
Celkový čas: 30min , Porce: 6

**181** kalorií , **6 g** cukrů , **0 g** tuků , **6 g** bílkovin

**Autor:** JanaB

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

## Příprava

Na oleji usmažíme větší cibuli dorůžova a na ní krátce orestujeme nahrubo nastrouhanou mrkev. Zalijeme 1,5 litrem vody, přidáme na kostky nakrájenou neoloupanou cuketu a povaříme asi 10 minut. V troše vody rozmícháme kukuřičný škrob a vmícháme do polévky. Ochutíme bujónem, čerstvým nakrájeným koprem, octem a cukrem. Můžeme jí uvařit i bez mrkve, dáme více kopru a zjemníme smetanou.

## Ingredience

- 1 cibule
- 3 lžíce na hrubo nastrouhané mrkve
- 300 g cukety nakrájené na kostky
- 2 bujóny
- 2 lžíce kukuřičného škrobu
- 1 lžíce octa
- 3 lžičky cukru

## Kategorie

Česká, Zelenina, Klasika, Rodina, Polévka

