

Polévka cuketová krémová

Labužník

Ingredience

- 1 větší cuketa
- 3 hodně velké brambory
- trocha smetany na vaření
- 2 trojúhelníčky smetanového taveného sýra
- trocha kopru
- sůl
- koření do polévky

Postup

Cuketu a brambory oloupeme a nakrájíme na menší kousky. V troše vody je rozvaříme do měkka a ponorným mixérem rozmixujeme na kaši. Přidáme smetanu, sýr a podle požadované hustoty vodu. Osolíme, okořeníme a povaříme asi 5 minut. Na talíři sypeme osmaženou houskou.