

## Cuketová polévka se sýrem a zakysanou smetanou

Suroviny:	1 velká cibule
	máslo
	olej
	1 kg cukety
	česnek
	tymián (nejlépe čerstvý)
	60g parmezánu (eidam)
	100g zakysané smetany
	sůl
	pepř
	pažitka (petrželka)

### Postup:

Najemno pokrájenou cibuli nechte zesklivatět na směsi másla a oleje (máslo se tak nebude přepalovat), přihod'te na kostky pokrájené oloupané cukety a 10 minut za občasného míchání restujte.

Vmíchejte nasekaný česnek, nechte pár vteřin rozvonět, okořeňte tymiánem nebo provensálskými bylinkami, zalijte litrem vody nebo vývaru a osolte. Pod pokličkou vařte asi 15 minut doměkka.

Tyčovým mixérem tekutinu rozmixujte dohladka, část cuket ale můžete dát stranou a do rozmixované polévky je vrátit, aby v ní byly i kousky.

Vmíchejte nastrouhaný sýr (Gran Moravia, Grana Padano, Parmigiano-Reggiano), kysanou smetanu, dochuťte solí, pepřem. Nakonec vložíme pažitku (petrželku).

### Poznámka:

#### podobné polévky- cuketová

- s mrkví
- s mrkvovými noky
- s pohankovými noky
- s bramborami
- s pažitkou
- s těstovinou

