

Aksamitna zupa cukiniowa



MONIKA58



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

cukinia	2
ser żółty	30 dkg
czosnek	3 ząbki
ziemniaki	2
mleko	1/2 l
sól	do smaku
pieprz	do smaku
tymianek	do smaku
bułka	2

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Ziemniaki ,cebule, czosnek obrać. Cukinię obrać i pokroić w kostkę. Ziemniaki pokrojone na ćwiartki, cebulę i czosnek gotować na parze 10 min, następnie dodać pokrojoną cukinię.
- KROK 2 Zmiksować warzywa, dodać sól, pieprz, tymianek. Pomału wlać mleko. I dodać starty ser żółty. Następnie zupę zagrząć. Jeśli jest zbyt gęsta można dolać mleka.
- KROK 3 Bułki pokroić w kosteczkę. Wyłożyć na brytfannę i wstawić do nagrzanego piekarnika i trzymać do uzyskania złotego koloru
- KROK 4 Zupkę podawać z ze złocistymi grzankami