

## Krem pomidorowo-cukiniowy



**KATE131**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>cukinia</b>	1 szt
<b>pomidory krojone z puszki</b>	2 szt
<b>serek topiony</b>	1 szt
<b>tymianek</b>	
<b>oregano</b>	
<b>czosnek</b>	4 ząbki
<b>masło</b>	4 łyżki
<b>oliwa</b>	1 łyżka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Masło z oliwą rozpuścić, dodać czosnek i przysmażyć. Dodać pokrojoną cukinię, pomidory i wodę. Gotować do miękkości, pod koniec dodać przyprawę oraz serek i mieszać do rozpuszczenia. Zmiksować na krem. Smacznego!