

## Krem pomidorowy z cukinią



### POBITEGARYBARBARY



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>pomidor</b>	8 szt.
<b>cukinia</b>	2 szt.
<b>cytryna (skórka)</b>	2 szt.
<b>sok z cytryny</b>	0,5 szt.
<b>ząbki czosnku</b>	3 szt.
<b>bulion</b>	2 szklanki
<b>sól do smaku</b>	
<b>pieprz do smaku</b>	
<b>masło</b>	1 łyżka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pomidory sparzamy wrzątkiem i obieramy ze skórki. Bierzemy 2 cytryny i ścieramy skórkę na tarce na najmniejszych oczkach. Czosnek obieramy i przeciskamy przez praskę. Skórkę i czosnek podsmażamy na maśle aż zaczną uwalniać aromat. Pomidory i cukinię kroimy w kostkę. Wszystko przekładamy do jednego garnka i zalewamy bulionem. Gotujemy pod przykryciem aż warzywa zmiękną. Miksujemy za pomocą blendera na jednolity krem. Doprawiamy do smaku solą i pieprzem i sokiem z cytryny.