

Krem z cukinii z białą czekoladą



AGNUS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cukinia	300 g
cebula	50 g
bulion drobiowy	250 ml
masło	50 g
śmietana	100 g
biała czekolada	100 g
Pieprz czarny mielony Prymat	3 g
sól	3 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W rondlu rozpuszczamy masło, dodajemy pokrojoną w drobną kostkę cukinię i cebulę. Dusimy do miękkości, dodajemy bulion i gotujemy ok. 10 minut. Następnie zupę miksujemy, dodajemy śmietanę i białą czekoladę. Całość doprawiamy do smaku solą i pieprzem czarnym mielonym Prymat, a następnie doprowadzamy do wrzenia. Zupę podajemy w bulionówkach udekorowaną prażonymi migdałami i listkami mięty.