

Kremowa zupa z cukinii



MEGG



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cukinia	60 dag
marchewka	1 szt
cebula	1 szt
ząbki czosnku	2 szt
pęczek natki pietruszki	
bulion	2 szkl
śmietana	1 łyżka
pieprz do smaku	
sól do smaku	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cukinię obrać i pokroić w kostkę. Marchewkę obrać, umyć i pokroić w półplasterki. Cebulę obrać i pokroić w kostkę, a obrany czosnek drobno posiekać. Wszystkie warzywa razem podsmażyć na niewielkiej ilości oleju. Przygotować bulion i do gotującego wsypać podsmażone warzywa, dodać natkę pietruszki i wszystko razem gotować na małym ogniu do miękkości. Gdy warzywa będą miękkie całość zblenderować. Zupkę ponownie zagotować, dodać śmietaną oraz doprawić do smaku pieprzem oraz solą.

Tak przygotowaną kremową zupkę z cukinii podawać z grzankami.