

Leśna zupa cukiniowo-serowa



BEATRIS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

| | |
|------------------------------|---------------------|
| cebula | 1/2 sztuki |
| masło | 2 łyżki |
| grzyby leśne | ok. 1 kg |
| cukinia | 1 sztuka |
| serek topiony | z pieczarkami 100 g |
| sól do smaku | |
| pieprz | do smaku |
| bulion drobiowy | 3 szklanki |
| śmietana kremówka | 1/3 szklanki |
| przyprawa uniwersalna | wg uznania |
| natka pietruszki | wg uznania |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Cebulę pokroić w kostkę, zeszklić w garnku na maśle.
- KROK 2 Grzyby (użyłam świeżych kurek i koźlaków) oczyścić, opłukać, pokroić na mniejsze kawałki, dodać do cebuli, usmażyć.
- KROK 3 Cukinię umyć, zetrzeć na tarce o dużych oczkach razem ze skórką, dodać do grzybów. Dodać też serek topiony, trochę soli i pieprzu. Podsmażać kilka minut często mieszając, aż serek się roztopi.
- KROK 4 Do grzybów z cukinią wlać bulion, zagotować. Gotować na małym ogniu pod przykryciem ok. 10 minut.

KROK 5

Do zupy dodać śmietanę, wymieszać. Doprawić do smaku przyprawą uniwersalną.
Podawać z posiekaną natką pietruszki.