

Zupa krem z cukinii.



IZABELA29



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cukinia	1 kg
czosnek	1 ząbek
serek topiony śmietankowy duży	100 g
Kostki rosółowe Kucharek	2 sztuki
woda	500 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cukinie myjemy, usuwamy nasiona.

Kroimy w niewielką kostkę.

Wrzucamy kawałki cukinii do garnka z pokrojonym czosnkiem.

Zalewamy 500 ml wody i dodajemy kostki rosółowe.

Gotujemy 20 minut aż cukinia będzie miękka.

Zdejmujemy z ognia.

Dodajemy serki topione, a następnie miksujemy blenderem.

Zupę przelewamy do salatek i posypujemy posiekaną natką pietruszki i pieprzem.