

ZUPA - KREM Z CUKINII I SELERA NACIOWEGO



KATERINAJ



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

cukinia	1 sztuka
seler naciowy	4 łodygi
cebula	1 sztuka
marchewka	2 sztuki
Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat	
sos sojowy	1 łyżka
Pieprz czarny mielony Prymat	
serek topiony	100 gram
śmietana 18 proc	4 łyżki
Zioła prowansalskie suszone Prymat	szczypta
Liść lubczyku suszony Prymat	szczypta
Gałka muskatołowa mielona Prymat	szczypta
Imbir mielony Prymat	szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1/ Cukinię umyć, obrać i usunąć pestki (jeżeli są) a następnie pokroić w kostkę. Łodygi selera opłukać, cebulę obrać i drobno pokroić razem z selerem. Wrzucić do cukinii i zalać wodą tak by zakrywała warzywa. Marchewki oskrobać, pokroić na mniejsze kawałki i dodać do warzyw. Całość porządnie doprawić, solą, pieprzem, sosem sojowym. Gotować na małym ogniu do miękkości wszystkich warzyw.

2/ Serek topiony, pokroić na kawałki i dodać do garnka. Całość dobrze zmiksować na aksamitny krem. Dodać śmietanę i wymieszać. Na koniec doprawić gałką, imbirem, solą oraz pieprzem. Podawać z grzankami lub groszkiem ptysiowym.

