

zupa kremowa z cukinii



MAJĄZ



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

cukinia	1 szt
pomidor	2 szt
bulion drobiowy	0,5 l
tymianek	do smaku
sól	do smaku
mąka ziemniaczana	1 łyżeczka
śmietana	1 szklanka
oliwa	2 łyżki
żółtko jaja	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Małą cukinię obrać i pokroić, zalać wrzącą, osoloną wodą (tak aby woda przykryła cukinię) gotować ok 10 min. Pomidory obrać ze skórki i podsmażyć na oliwie aż zmiękną i połączyć z cukinią, dodać przyprawy. Podgotować. Całość przecieramy przez sitko i dodajemy bulion, zagotowujemy. Mąkę łączymy z mlekiem i ponownie podgotowujemy. Śmietanę mieszamy z żółtkiem i dodajemy do zupy. Można dodać koperek lub pietruszkę.