

Wiosenna zupa z cukini czyli zielono mi



BERNIKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

1 duża lub 2 małe cukinie

2 ząbki czosnku

sól, pieprz do smaku

oliwa

ziemniaki 2 szt

bulion warzywny 500-750 ml

jogurt naturalny 2 łyżki

Do dekoracji:

cukinia kilka plasterków

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cukinię umyć i wraz ze skórką pokroić w kostkę. Obranego ziemniaka też pokroić w kostkę. Cebulę oraz czosnek drobno posiekać, zeszklić na oliwie w rondlu w którym będziemy gotować zupę. Dodać ziemniaki, po chwili cukinię i smażyć chwilę razem od czasu do czasu mieszając. Wlać bulion i dusić pod przykryciem do miękkości warzyw przez około 10-15 minut. Przyprawić zupę pieprzem. Plasterki cukini zrumienić na oliwie. Jogurt wyłożyć do szklanki i rozprowadzić z kilkoma łyżkami zupy. Wymieszać z zupą a następnie całość zmiksować, ale tak żeby było lekkie grudki warzyw. doprawić solą oraz pieprzem. Wlać do miseczek, na gorę włożyć plasterki cukini i podawać. Można do zupy podać duże grzanki natarte czosnkiem.