ZUPA CUKINIOWA NA WINIE

JADWIGA18

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cukinia	0,5 kg
oliwa	4 łyżki
śmiatana	5 łyzek
żółtko jajek	3
białe wino	1/3 szklanki
ocet winny	do smaku czosnkowy

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do rosołu warzywnego lub wywaru z kości dodajemy czosnek granulowany i gotujemy przez 5 minut. Przecedzamy.
Cukinie kroimy z drobną kostkę (nie obieramy ze skóry) i gotujemy w osolonym wrzatku przez 5 minut. Odcedzamy i przelewamy zimną wodą. Wrzucamy do bulionu, wlewamy wino i zagotowujemy kolejne 5 minut.
Do żółtek dolewamy oliwę i łyżke octu winnego i ucieramy. Cały czas mieszając dodajemy żółtka do zupy i doprawiamy solą, pieprzem ziołowym i kminkiem.
Zdejmujemy z ognia i dodajemy śmietanę 9wcześniej z odrobiną zupy ostudzonej hartujemy smietane).
Podajemy z grzankami