

## ZUPA CUKINIOWA NA WINIE



### JADWIGA18



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>cukinia</b>	0,5 kg
<b>oliwa</b>	4 łyżki
<b>śmietana</b>	5 łyżek
<b>żółtko jajek</b>	3
<b>białe wino</b>	1/3 szklanki
<b>ocet winny</b>	do smaku czosnkowy

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do rosółu 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 wrzasku przez 5 minut. Odcedzamy i przelewamy zimną wodą. Wrzucamy do bulionu, wlewamy wino i zagotowujemy kolejne 5 minut.

Do żółtek dolewamy oliwę i łyżkę 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