

Zupa krem z cukinii z białą czekoladą



ROBERT_SOWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cukinia	300 g
cebula	50 g
bulion drobiowy	250 ml
masło	50 g
śmietana	100 g
prażone płatki migdałów	3 łyżeczki
pieprz	1 szczypta
sól	1 szczypta
biała czekolada	150 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Sposób przygotowania:

W rondlu rozpuszczamy masło, dodajemy pokrojoną w drobną kostkę cukinię i cebulę. Dusimy do miękkości, dodajemy bulion i gotujemy ok. 10 minut. Następnie zupę miksujemy, dodajemy śmietanę i białą czekoladę. Całość doprawiamy do smaku solą i pieprzem, a następnie doprowadzamy do wrzenia. Zupę podajemy w bulionówkach udekorowaną prażonymi migdałami i listkami mięty.