# Krem z cukinii z białą czekoladą



**AGNUS**

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 |
| **biała czekolada** | 100 g |
| **Pieprz czarny mielony Prymat** | 3 g |
| **sól** | 3 g |

## 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 czarnym mielonym Prymat, a następnie doprowadzamy do wrzenia. Zupę podajemy w bulionówkach udekorowaną prażonymi migdałami i listkami mięty.