

Zupa cukiniowo-czosnkowa



BERNIKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

oliwa

czosnek 2 główki

ziemniaki 3 szt

cukinia 2 szt.

bazylia 1 łyżka

rosół 1 l

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

ziemniaki kroimy w plastry, czosnek cięty w cienkie plasterki.

W garnku podgrzać oliwę i smażyć na złocisto cebulę z czosnkiem. Dodać ziemniaki i smażyć kolejne 2 min, mieszając. Wlać rosół, doprawić solą i pieprzem i wolno gotować 30 min. Odstawić nieco do ostygnięcia i utrzeć mikserem. Cukinie pokroić na krótkie kostki taką większą. Zupę ponownie zagotować. Dodać cukinię i gotować 20 min. Tuż przed podaniem dodać bazylię. Można zrobić gęstszy krem i część cukini wyjąć a resztę ponownie z zupą zmiksować. Dodać pokrojoną cukinię do środka. Pyszna i sycąca. I nie zionie się czosnkiem.