

Zupa cukiniowo-serowa



PIOGE7



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

serek topiony	10 dag
wywar z warzyw	4 szklanki
cukinia	50 dag
masło	3 łyżki
sól, pieprz	wg uznania
papryka mielona	wg uznania

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cukinie umyć, obrać ze skórki usunąć pestki i pokroić na małe kawałeczki. Zeszklić ją na maśle. Doprawić solą, pieprzem i papryką zmieloną. Wlać wywar warzywny. Dodać serek topiony. Gotować aż się rozpuści.