

Zupa z cukinii



ILONAALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

cukinia	1 kg
cebula	1 sztuka
oliwa	2 łyżki
bulion warzywny	6 szklanek
śmietana	100 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulę obrać, pokroić w kostkę, zeszklić na oliwie i posolić do smaku. Dodać curry do smaku, następnie dodać pokrojoną w plasterki cukinię, bulion warzywny. Całość przyprawić do smaku solą i pieprzem. Gotować przez około 25 minut. Po upływie tego czasu, gdy cukinia będzie już miękka dodać jogurt i zmiksować na krem.