

Zupa z kabaczką



RENATAZ-ET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kabaczek	1 szt
ziemniaki	3 szt
kostka rosołowa	1 szt
masło	3 łyżki
śmietana	0,5 szklanki
ząbek czosnku	1 szt
seler	1/5 szt
sól	do smaku
pieprz	do smaku
zielenina	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Obrane ziemniaki i seler pokroić w kostkę. Zagotować ok 1,5 l wody z kostką rosołową. Kabaczek pokroić w małą kostkę, podsmażyć na patelni z masłem, wrzucić do gotującej się wody z ziemniakami i selerem. Gotować do czasu aż warzywa będą bardzo miękkie. Zupę przestudzić, zmiksować, dodać posiekany czosnek, zagotować, przyprawić solą i pieprzem. Wymieszać ze śmietaną, posypać zieleniną.