

## Zupa krem z cukinii i marchewki



### KATERINAJ



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>cukinia</b>	2 sztuki
<b>cebula</b>	1 sztuka
<b>marchew</b>	1 sztuka
<b>masło</b>	1 łyżka
<b>ziemniaki</b>	3 sztuki
<b>kostka rosołowa Kucharek</b>	1 sztuka
<b>Sól morską jodowaną drobnoziarnista Prymat</b>	do smaku
<b>Pieprz biały mielony Prymat</b>	do smaku
<b>Gałka muskatołowa mielona Prymat</b>	do smaku
<b>smietana 18%</b>	100 - 150 mililitrów
<b>serek topiony</b>	1 trójkącik
<b>grzanki</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Cukinię umyć, obrać i pokroić w kostkę. Jeżeli posiadają pestki, to usunąć. Cebulę poszatkować, marchewkę pokroić w kostkę, ziemniaki w kostkę. Wszystkie składniki wrzucić do garnka dodać masło, kostkę rosołową, gałkę muskatołową i dolać trochę wody (tak aby lekko pokryła warzywa).
2. Wszystko razem dusić do miękkości, dodać serek topiony a następnie zmiksować blenderem lub przetrzeć przez sito. Dodać śmietanę, doprawić pieprzem i solą. Podawać z grzankami lub groszkiem ptysiowym.