

Zupa z cukinii



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cukinia	2 sztuki
cebula	1 sztuka
rosół	2 szklanki
śmietana	3 łyżki
olej	1 łyżka
oregano	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W garnku rozgrzać olej. Obrać cebulę, drobno posiekać, wrzucić na rozgrzany olej, lekko podsmażyć, nie rumienić. Obrać cukinię, pokroić w plasterki, wrzucić do cebuli. Podsmażyć przez ok. 2 minuty. Dodać rosół i oregano, przykryć i gotować ok. 1/2 godziny. Przetrzeć przez sito, doprawić. Śmietanę rozrobić w kubku, dodać trochę wywaru, wymieszać i wlać do zupy.