

Cukiniówka z wkładką



POLLY66



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cebula biała

cebula czerwona

czosnek 2 ząbki

natka pietruszki

Kwas cytrynowy Prymat

2 łyżki śmietany

bulion cielęcy 2 kostki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do ok 1-1,5litra wody dodać kostki cielęce.Cukinię obrać ze skórki i pokroić.Cebule i czosnek starty podsmażyć,dodać cukinię i poddusić.Całość dorzucić do wywaru.Podgotować,doprawić,dodać śmietanę i zmiksować.Dorzucić zioła.Na talerzu podawać z podsmażonym na chrupko boczkiem,grysiem i startym serem.