

Kremowa zupa z cukini



MARTA92



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

70 dkg cukini

cebula

SZKLANKA MLEKA

0,1 litra śmietanki

2 łyżki masła

sok z cytryny

bulion warzywny 1/2 l

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cukinie umyć, odciąć końce, obrać, pokroić na kawałeczki. Obraną cebulę drobno posiekać. W rondlu rozgrzać masło i usmażyć cebulę na szklisto. Dodać cukinię i mieszając smażyć razem 3 minuty. Warzywa zalać gorącym bulionem, doprawić solą, pieprzem i gotować na małym ogniu pod przykryciem przez 10 minut. Zupę lekko ostudzić, zmiksować, dodać mleko i dokładnie wymieszać. Doprawić niewielką ilością soku z cytryny, posypać natką i połączyć śmietanką. Posypać zupę groszkiem ptysowym tuż przed podaniem.