

Dwukolorowy krem z cukinii



BASILIANA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Na zupę:

cukinia	1 sztuka
ziemniaki	2 sztuki
por	1 sztuka
natka pietruszki	0.5 pęczka
serek topiony	50 gramów
masło 82%	1 łyżka
czosnek	1 ząbek
Papryka słodka mielona Prymat	2 łyżeczki
Kurkuma mielona Prymat	0.5 łyżeczki
woda	1.5 szklanki
Ziele angielskie całe Prymat	3 ziarna
Liść laurowy suszony Prymat	2 sztuki
Liść lubczyku suszony Prymat	1 łyżeczka
sól	1 szczypta
Pieprz czarny mielony Prymat	1 szczypta
Pieprz czarny ziarnisty Prymat	5 ziaren

Na grzanki:

pieczywo tostowe	5 kromek
olej rzepakowy	2.5 łyżki
czosnek	1 ząbek

Zioła prowansalskie suszone Prymat	1 łyżeczka
Kurkuma mielona Prymat	1 szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na zupę krem:

Do garnuszka włożyć ziele angielskie, liście laurowe, pieprz ziarnisty, natkę pietruszki oraz lubczyk i zalać 1 i ¼ szklanki wody. Doprowadzić do wrzenia i gotować ok. 20 minut. W tym czasie zeszklić na maśle pokrojonego pora i czosnek przeciśnięty przez praskę. Dodać na patelnię cukinię (razem ze skórką) startą na tarce o grubych oczkach i ziemniaki, obrane i starte na tarce o drobnych oczkach. Dodać szczyptę soli, 1/4 szklanki wody, wymieszać i dusić całość ok. 15 minut. Następnie umieścić uduszone warzywa w garnku, dolać wywar z przypraw przecedzony przez sito, dodać serek topiony i zagotować, mieszając.

Po lekkim przestudzeniu zblendować zupę na krem i doprawić solą oraz pieprzem. Podzielić krem na dwie części. Do jednej dodać ok. 2 łyżeczek słodkiej papryki mielonej i ok. ½ łyżeczki kurkumy. W trakcie dodawania przypraw należy kontrolować smak kremu, aby odpowiadał naszemu podniebieniu (kurkuma ma wyrazisty smak, można dodać jej więcej lub mniej).

Ziołowe grzanki:

Chleb tostowy lub wekę pokroić w kostkę. Na patelni rozgrzać olej, wsypać zioła prowansalskie i dodać ząbek czosnku przeciśnięty przez praskę. Po chwili wrzucić na patelnię chleb tostowy (można użyć także weki) i smażyć do zrumienienia.

Podanie:

Delikatnie nałożyć na jedną połowę talerza porcję pomarańczowego kremu, lekko przechylając naczynie na stronę, na którą nakładamy, a następnie powoli wlać na drugą część talerza zielony krem. Udekorować danie grzankami ziołowymi.