

Zupa krem z cukinii



Autor: **UwagaBabciaEwa**
Przepisów: 221 Ocena: 90657

3-4 os. 30 min łatwe tanie



Składniki:

- 1 litr wywaru (bulionu) warzywnego lub warzywno-mięsnego
- około 900 gramów cukinii
- około 80 gramów cebuli
- 3 duże ząbki czosnku
- około 2 łyżek śmietanki 30% lub 36%
- do smaku: sól, pieprz
- można również dodać gałkę muszkatołową
- do smażenia: około łyżki oleju i około łyżki masła
- zupę możemy podać z:
 - groszkiem ptysiowym, grzankami
 - dodatkowo posypać twardym serem żółtym na przykład: grana padano, parmezan

Sposób przygotowania:

- 1 Z dokładnie umytej cukinii odcinam końcówki, przekrawam wzdłuż na pół i kroję na mniejsze kawałki.
Cebulę kroję w drobna kostkę, czosnek drobno kroje i dodaję do cebuli.
- 2 Teraz w garnku w którym będę gotowała zupę (można użyć patelni), rozgrzewam olej z masłem, dodaję cebulę z czosnkiem i smażę na małym ogniu około 3 minut.
Następnie do cebuli z czosnkiem dodaję wywar, cukinię i gotuję od momentu zagotowania, około 25 minut do miękkości cukinii.
- 3 Następnie cukinie rozdrabniam blenderem, doprawiam przyprawami, dodaję około 2 łyżek śmietanki i dokładnie mieszam. Sprawdzam smak i jeżeli trzeba to doprawiam.

Zupę podaję na gorąco, można do niej dodać grzanki, groszek ptysiowy i dodatkowo posypać żółtym serem.

Zupa krem z cukinii jest gotowa, życzę smacznego.
Pozdrawiam Babcia Ewa

Twoje notatki do przepisu: