

# zupa - krem z cukinii



Autor: **sereberko80**  
Przepisów: **675** Ocena: **11561**



1-2 os.



60 min



średnie



przystępne



## Składniki:

- cukinia, 40 dag
- cebula, 1
- czosnek, 1 ząbek
- bulion, 0,5l
- sól, pieprz

## Sposób przygotowania:

- 1 Cukinię umyj, pokrój w drobne paski, a cebulę w kostkę. Na rozgrzanej oliwie usmaż cebulę, następnie dodaj roztarty czosnek, wymieszaj i dodaj cukinię, dodaj sól i pieprz do smaku. Smaż na dużym ogniu ok. 10 min., od czasu do czasu mieszając. Następnie całość przełóż do gotującego się bulionu i gotuj ok. 20 min.
- 2 Zupę zmiksuj blenderem, aż uzyskasz jednolity krem. Moja propozycja podania z pieczoną bagietką z masłem czosnkowym. Smacznego :-)

## Twoje notatki do przepisu: