

Zupa krem z cukinii z fetą



Autor: **gotowaniezestylem**
Przepisów: 9 Ocena: 347

3-4 os. 30 min łatwe tanie



Składniki:

- 1 duża marchew
- 1 pietruszka korzeniowa
- 2 duże cukinie
- 1 średniej wielkości obranego selera korzeniowego
- 1 mała cebula
- 1 opakowanie sera feta
- 4 małe ziemniaki
- papryka mielona, sól, pieprz do smaku
- olej do smażenia

Sposób przygotowania:

- 1 Marchew oraz pietruszkę obrać a następnie pokroić w plasterki.
- 2 Cebulę oczyścić i podzielić na 4 części.
- 3 Cukinię wyparzyć we wrzącej wodzie a następnie pokroić w kwadraty o wymiarach 2 x 2cm.
- 4 Ziemniaki obrać i pokroić w kwadraty podobnie jak cukinię.
- 5 Wszystkie warzywa połączyć ze sobą w jednym naczyniu, poproszyć obficie solą, pieprzem oraz papryką słodką i wymieszać.
- 6 Na patelni rozgrzać olej, wrzucić warzywa i podsmażyć z każdej strony.
- 7 Następnie przełożyć warzywa do garnka i zalać wodą tak, aby wszystkie warzywa były przykryte. Dodać seler i gotować na wolnym ogniu przez około 30 minut aż do miękkości.
- 8 Kiedy warzywa będą już miękkie, zdjąć zupę z ognia, odlać wywar do innego naczynia i pozostawić na później.
- 9 Warzywa zblenderować na gładką masę. Jeśli krem będzie zbyt gęsty można dodać do niego nieco odsączonego wcześniej wywaru. Doprawić przyprawami do smaku i ponownie zagotować.
- 10 Do bulionówek nalewać porcję zupę. Dodać pokrojoną w kostkę fetę. Serwować ze świeżym pieczywem.



Twoje notatki do przepisu: