

Zupa z cukinii i awokado



Autor: **GREGORSPEED**
Przepisów: **2394** Ocena: **53242**

3-4 os. 30 min łatwe tanie



Składniki:

- 200 g zielonej cukinii
- 200 g żółtej cukinii
- 1 marchew
- 2 ząbki czosnku
- 1 łyżka masła
- 2 pomidory
- 1 awokado
- 1,5 l wrzącej wody
- 5 łyżek drobnego makaronu
- natka pietruszki
- sól, pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Cukinie myjemy i razem z marchewką ścieramy na tarce o dużych oczkach. Warzywa podsmażamy na rozgrzanym maśle razem z posiekanym czosnkiem, dodajemy pokrojone w kostkę pomidory i awokado, zalewamy wrzącą wodą i gotujemy 10 min pod przykryciem. Doprawiamy do smaku solą, pieprzem. Następnie wrzucamy makaron, gotujemy do jego miękkości od czasu do czasu mieszając. W razie potrzeby doprawiamy, podajemy z posiekaną natką pietruszki.



Twoje notatki do przepisu: