

Aromatyczna zupa-krem z cukinii

Autor: **Mole3**Przepisów: **108** Ocena: **2543**

3-4 os.



60 min



średnie



przystępne



Składniki:

- cukinia, 1 szt. średnia
- cebula, 1 szt. mała
- ser topiony, 4 plastry goudy
- kostka rosółowa, 1 1/2 szt.
- gałka muskatołowa mielona, 1/2 łyżeczki
- oliwa, 2 łyżki
- ziele angielskie, 5 ziarenek
- liść laurowy, 1 szt.
- sól, pieprz, maggi, do smaku
- suszona bazylija, szczypta
- grzanki

Sposób przygotowania:

- 1 Cukinię obrać, usunąć nasionka, pokroić w kostkę. Cebulę również w kostkę.
- 2 Na oliwie podsmażyć chwilę cebulę (nie rumienić), dodać cukinię, posmażyć ok. 15 minut. Dolać szklankę wody. Udusić warzywa do miękkości - trwa to bardzo krótko, cukinia szybko się rozpada.
- 3 Zmiksować warzywa, dodać serki topione, przyprawy, kostki i gotować na małym ogniu do rozpuszczenia się serków. Doprawić do smaku.
- 4 Na zdjęciu zupa podana z grzankami i posypana suszoną bazylią. Smacznego! :)

Twoje notatki do przepisu: