

Zupa cukiniowa z mięsem mielonym



Autor: **bajeczka**

Przepisów: 2 Ocena: 168



5-6 os.



30 min



średnie



przystępne

Składniki:

- cukinia 6 do 8 szt., 1kg
- cebula, 2szt
- czosnek, 3 do 4 ząbków
- mięso mielone(wol+wiep), 500g
- koperek, wg uznania
- kostka rosolowa, 2szt
- jogurt, 1 kubek 200g
- kwaśna śmietana, 1 kubek 200g
- sól, pieprz mielony, ziele angielskie, liść laurowy,

Sposób przygotowania:

- 1 Cukinie umyć nie obierać pokroić w kostkę i podsmażyć z cebulą. Najlepiej kupić małe cukinie wtedy nie trzeba ich obierać ani wydrelowywać. Na dużej patelni podsmażyć mięso z cebulą, czosnkiem i przyprawami. Przenieść wszystko do jednego garnka, dodać wody i kostki rosolowej, całość zagotować około 30min, dodać jogurt, kwaśną śmietanę i koperek. Gotowe, życzę smacznego.

Twoje notatki do przepisu: