

Zupa krem cukiniowo-cebulowa



Autor: **Steve**

Przepisów: **510** Ocena: **5440**



> 6 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- comber z królika 1 szt
- por 1/2 szt wo wywaru
- marchew 1 szt do wywaru
- pietruszka 1 szt do wywaru
- cukinia 1 szt
- cebula 4 szt
- czosnek 1-2 ząbki
- oliwa 2 łyżki
- zielenina do wywaru
- seler korzeniowy 1 plaster do wywaru
- gałka muskatołowa mielona do smaku
- pieprz do smaku
- zioła prowansalskie do smaku
- kucharek do smaku

Sposób przygotowania:

- 1 Z królika, warzyw i zieleniny przygotować wywar. Przyprawić do smaku.



- 2 Na łyżce oliwy usmażyć skrojony czosnek, dodać pokrojona w kostkę cukinię i dusić do miękkości. Na drugiej patelni, na pozostałej oliwie usmażyć cebulkę pokrojona w pióra.



- ③ Jarzyny przełożyć do blendera, dodać obrane mięso, wywar i całość zmiksować. Podawać np. z muffinkami na słono :)
Smacznego



Twoje notatki do przepisu: