

Zupa z cukinii



Autor: **GREGORHSPEED**
Przepisów: **2309** Ocena: **51283**

 3-4 os.  60 min  łatwe  tanie

Składniki:

- 800 g cukinii
- 2 łyżki masła
- 2 cebule
- 500 ml bulionu drobiowego
- 1/4 łyżeczki gałki muszkatołowej
- świeża mięta
- 750 ml mleka
- 1/2 łyżeczki soku z cytryny
- sól, pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Masło rozpuszczamy w garnku, dodajemy posiekaną cebulę, podsmażamy około 5 min. Zalewamy bulionem, dusimy pod przykryciem 15 min. Następnie zestawiamy, lekko studzimy i miksujemy.
Do ostudzonego bulionu wrzucamy startą na dużych oczkach cukinię, gałkę muszkatołową, 1 łyżeczkę posiekanej mięty i gotujemy około 10 min. Następnie wlewamy mleko, sok z cytryny, doprawiamy do smaku solą oraz pieprzem. Zupę podgrzewamy (nie zagotowujemy). Zupę podajemy z posiekaną miętą.

Twoje notatki do przepisu: