

Zupa-krem z cukini

Przepis dodany przez użytkownika trini6



zupa

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- cukinia - 4 szt.
- żółtka - 3 szt.
- cebula - 2 szt.
- kremówka - 2 łyżka(i)
- sól -
- olej -
- sok z cytryny -

Etapy przyrządzenia:

1.



Cebulę obrać pokroić

2.



Cukinie obrać i pokroić w drobną kostkę

3.

Cebulę i cukinię przełożyć do garnka, wlać 1,5 litra wrzącej wody, łyżkę oleju i gotować 20 min na małym ogniu. Lekko schłodzić i zmiksować zupę, by powstał gładki krem. Doprawić solą oraz sokiem cytrynowym.

4.



Żółtka roztrzepać ze śmietaną kremówką

5.

Zupę podgrzać i zalać śmietaną z żółtkami. Dokładnie wymieszać, ale już nie gotować.