



## Chłodnik z cukinii

przepisy.pl



 30 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- cukinia - 3 sztuki
- Rosół z kury Knorr** - 2 sztuki
- cebula - 1 sztuka
- czosnek posiekany - 1 sztuka
- Curry Knorr** - 2 łyżki
- kolendra świeża - 1 pęczek
- jogurt naturalny - 100 mililitrów
- margaryna - 2 łyżki
- pieprz czarny

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

### Sposób przygotowania:

1. Cebulę oraz czosnek posiekaj i przesmaż w garnku na rozgrzanej margarynie. Dodaj curry i smaż chwilę razem.
2. Cukinię pokrój w mniejsze kawałki, wsyp do garnka i smaż na mocnym ogniu wraz z cebulą, czosnkiem i curry.
3. Wlej 1 l wody i dopraw kostkami rosółowymi. Zupę doprowadź do wrzenia, zmniejsz ogień i gotuj 15 minut.
4. Zupę zmiksuj na gładko i dopraw do smaku pieprzem. Dodaj pokrojoną drobno kolendrę, wystudź i wstaw do lodówki. Przed podaniem każdą porcję udekoruj jogurtem i listkami kolendry.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)