



przepisy.pl

## Kremowa zupa z cukinii z grzankami



foto: Iza Kulińska

30 minut 4 osoby Łatwe

### Składniki:

- chleb tostowy, kromki - 8 sztuk
- cukinia zielona, średnia - 1 sztuka
- cebula biała - 1 sztuka
- koperek posiekany - 2 łyżki
- masło - 1 łyżka
- pieprz biały mielony - 0.5 łyżeczek
- oliwa do grzanek - 8 łyżeczek
- jogurt naturalny - 100 gramów
- Bulion na włoszczyźnie Knorr** - 1 sztuka
- Bulionetka drobiowa Knorr** - 1 sztuka
- Sos sałatkowy czosnkowy Knorr** - 1 sztuka

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

### Sposób przygotowania:

1. Kromki chleba tostowego pokrój ze skórek a miąższ pokrój w kosteczkę. Skrop oliwą i rozłóż pojedynczą warstwą na dużej blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Wstaw do piekarnika nagrzanego do 150 st. C i piecz do zrumienienia - uważaj żeby się nie przypaliły i czasami przemieszaj.
2. Cukinię umyj - przekrój wzdłuż na pół. Jeśli ma już pestki wytnij całe gniazdo nasienne - jeśli jest młoda nie musisz tego robić. Ze starszej obierz skórkę. Cukinię pokrój w kostkę. Cebulę obierz i posiekaj. Bulionetkę i Bulion na włoszczyźnie Knorr rozpuść w 1 litrze wrzątku.
3. W dużym garnku roztop masło, zeszklij cebulę. Dodaj cukinię i po chwili wlej bulion, gotuj razem 10 - 15 minut. Dosyp pieprz i sos sałatkowy oraz koperek - zmiksuj zupę. Ponownie zagotuj i zdejmij z ognia. Na koniec dodaj jogurt, wymieszaj dobrze, ale już nie gotuj. Podawaj z grzankami.

---

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)