



# Zielona zupa

przepisy.pl



30 minut 2 osoby Łatwe

## Składniki:

- cukinia - 1 sztuka
- Bulion na włoszczyźnie Knorr** - 1 sztuka
- brokuł - 0.5 sztuk
- cebula biała, mała (posiekana) - 1 sztuka
- śmietana kwaśna - 100 mililitrów
- ciabatta - 1 sztuka
- bakłażan - 0.5 sztuk
- cebula czerwona - 1 sztuka
- papryka czerwona konserwowa, kawałek - 2 sztuki
- Rama Classic**

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

## Sposób przygotowania:

1. Cukinię oraz brokuła pokrój na mniejsze kawałki. Cebulę pokrój w kostkę i przesmaż w garnku, dodaj warzywa. Całość zalej 600 ml wody i zagotuj.
2. Zupę dopraw kostką warzywną, gotuj 15 minut. Po tym czasie zupę zmiksuj, dodaj śmietanę.
3. Bakłażana oraz czerwoną cebulę pokrój w plastry i zgrilluj. Pieczywo przekrój wzdłuż na pół, posmaruj margaryną i ułóż w środku cebulę, plastry bakłażana i papryki.
4. Kanapkę złoż z powrotem i zgrilluj w domowym opiekaczu lub piekarniku, aby była chrupiąca. Gotową warzywną zupę podawaj z ciepłą, chrupiącą kanapką.

---

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)