



Zupa krem z cukinii

przepisy.pl



30 minut



4 osoby



Łatwe

Składniki:

- cukinia - 600 gramów
- por - 200 gramów
- zielony seler - 150 gramów
- świeży czosnek - 10 gramów
- olej roślinny - 20 gramów
- woda - 0.5 litrów
- świeża bazylija - 15 gramów
- Bulion na włośczyźnie Knorr** - 1 sztuka

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

Sposób przygotowania:

1. Pora oraz seler umyj i pokrój na małe kawałki.
2. Cukinię umyj i pokrój w półksiężycy. Czosnek posiekaj.
3. Rozgrzej olej w rondlu, dodaj seler i pora. Smaż na średnim ogniu przez ok. 5 minut, mieszając od czasu do czasu.
4. Dodaj cukinię i czosnek. Smaż jeszcze przez 1 minutę.
5. Wlej gorącą wodę i dodaj kostkę Bulion na włośczyźnie Knorr. Gotuj przez kolejne 10-12 minut, aż cukinia zrobi się miękka i gotowa do zmiksowania.
6. Dodaj bazylię i zmiksuj zupę na gładki krem.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl