



Zupa z cukinii

przepisy.pl

 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- cukinia - 500 gramów
- Bulionetka drobiowa Knorr** - 1 sztuka
- wytrawne wino białe
- cebula - 1 sztuka
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- liść laurowy - 3 sztuki
- sok z cytryny - 1 łyżka
- śmietana - 4 łyżki
- żółtka - 3 sztuki
- tymianek - 2 łyżeczki
- chleb kromki - 4 sztuki

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

Sposób przygotowania:

1. Cebulę i czosnek posiekaj. Przesmaż razem na rozgrzanej oliwie.
2. Cukinię pokrój w kostkę i przesmaż z cebulą. Zalej winem i odparuj.
3. Następnie dolej 1 l wody, zagotuj i dodaj Bulionetkę Knorr. Gotuj 15 minut.
4. Żółtka utrzyj w miseczce ze śmietaną i wymieszaj w zupie. Dodaj tymianek i dopraw do smaku, jeśli uważasz za stosowne.
5. Wlej do talerzy. Podaj z grzankami, przygotowanymi z podpieczonego chleba.

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