



przepisy.pl

Zupa z cukinii, marchwi i mleka kokosowego



Składniki:

- cukinia - 1 sztuka
- marchew - 1 sztuka
- oliwa - 2 łyżki
- mleko kokosowe - 100 mililitrów
- pasta curry - 1 łyżeczka

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

 30 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Cebulę obierz i posiekaj. Do garnka o grubym dnie wlej oliwę, dodaj cebulę, przykryj i duż na niewielkim ogniu przez kilka minut.
2. Marchewkę obierz i zetrzyj na grubych oczkach lub zmiksuj. Cukinię (nieobraną) zetrzyj na grubych oczkach lub zmiksuj. Dodaj warzywa do garnka, przykryj i duś jeszcze 10 minut, mieszając od czasu do czasu.
3. Zalej litrem wrzątku, dodaj bulionetkę i wymieszaj. Gotuj kilka minut, dodaj mleko kokosowe i pastę curry i znów wymieszaj. Gotuj jeszcze minutę.

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