

Zupa cukiniowa

Przepis dodany przez użytkownika Marzena

pyszna i pożywna

Czas przygotowania: 60 minut

Ilość porcji: 5-6

Stopień trudności: bardzo łatwe

Koszt: 6 PLN

Potrzebne składniki:

- posiekane cukinie - 1 i 1/2 kg
- masło - 3 łyżka(i)
- cebule pokrojone w grubą kostkę - 3 szt.
- ostra paryczka - 1 szt.
- 3 ząbki czosnku -
- wrzątek - 4 szkl.
- kostki bulionowe - 2 szt.

Etapy przyrządzania:

1. W garnku roztopić masło, dodać czosnek, cebulę, podsmażyć. Dodać cukinię i dusić pod przykryciem, aż zmięknie. We wrzątku rozpuścić kostki bulionowe. Cukinię zmiksować, połączyć z bulionem. Podawać z grzankami z bagietki.

Jak podawać?

z grzankami posmarowanymi masłem czosnkowym

