

ZUPA-KREM Z CUKINII Z CURRY I GRZANKAMI RAZOWYMI

Przepis na danie za ok. 20 zł dla 4-6 osób.

Składniki

2-3 cukinie

1 marchewka

1 seler bardzo mały

1 cebula

1 łyżeczka curry

sól, pieprz do smaku

50 g masła klarowanego do smażenia

chleb razowy, trochę czerstwy (wczorajszy) do grzanek

Sposób przygotowania:

Cukinię umyć, obrać ze skórki i wydrążyć pestki, zostawiając połowę jednej cukinii w skórce. Marchew i seler obrać, zetrzeć na tarce z dużymi oczkami.

Cebulę obrać, pokroić w kostkę.

Cukinię ugotować w lekko osolonej wodzie do miękkości.

UWAGA! Osolonej wody nie wylewać, przyda się do miksowania zupy.

Cukinię w skórce odłożyć „na później”. Resztę warzyw posmażyć na maśle.

Wszystko zmiksować blenderem, dodając wodę z gotowania.

Chleb razowy pokroić w 1cm kostkę i podpiec na patelni z odrobiną masła.

Zupę krem doprawić solą, pieprzem i curry.

Doprowadzić do wrzenia i odstawić.

Cukinię ze skórką pokroić w niewielką kostkę.

Podawać zupę posypaną z wierzchu grzankami i kostkami cukinii Można ozdobić natką pietruszki. Smacznego!