
Zupa z cukini

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3519 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 25 min.

600 g małych cukini,

1 l mleka,

0,5 l bulionu z kury,

3 łyżki masła,

1 mała cebula,

1/2 łyżeczki świeżo zmielonego pieprzu,

1 łyżka drobno pokrojonej kolendry lub zielonej pietruszki,

sol.

1. Cukinie umyc, pokroic na kawalki, wlozyc do garnka, zalac mala iloscia wrzacej wody. Gotowac pod przykryciem 5 min. Odcedzic i ostudzic.

2. Cukinie zmiksowac z bulionem i mlekiem. Cebule obrac i zetrzec na tarce o

malych otworach.

3. W garnku rozgrzac maslo, wlozyc cebule, smazyc 2 min. Wlac zmiksowana cukinie. Doprawic sola, pieprzem, przykryc i gotowac na malym ogniu 5 min.

4. Zupe podawac w miseczkach posypana swieza, drobno pokrojona kolendra lub

zielona pietruszka. W Meksyku zupe z cukini podaje sie czasem w malych dyniach lub okraglych kabaczkach przecietych na pol i wydrazonych.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 16 "Kuchnia meksykańska", strona 32.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)