

# Zupa-krem z cukini

Przepis dodany przez użytkownika trini6



**zupa**

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

## Potrzebne składniki:

- cukinia - 4 szt.
- żółtka - 3 szt.
- cebula - 2 szt.
- kremówka - 2 łyżka(i)
- sól -
- olej -
- sok z cytryny -

## Etapy przyrządzenia:

**1.**



Cebulę obrać pokroić

**2.**



Cukinie obrać i pokroić w drobną kostkę

**3.**

Cebulę i cukinię przełożyć do garnka, wlać 1,5 litra wrzącej wody, łyżkę oleju i gotować 20 min na małym ogniu. Lekko schłodzić i zmiksować zupę, by powstał gładki krem. Doprawić solą oraz sokiem cytrynowym.

**4.**



Żółtka roztrzepać ze śmietaną kremówką

**5.**

Zupę podgrzać i zalać śmietaną z żółtkami. Dokładnie wymieszać, ale już nie gotować.