

Zupa krem z grillowanej cukinii



Składniki

5 szt. - cukinie
1 szt. - por (tylko biała część)
4 szt. - 4 ząbki czosnku
5 szt. - ziemniaków dużych
1 szt. - cebula czosnkowa
2 szt. - marchewki średniej wielkości
4 l - bulionu drobiowego
2 łyżeczka - mąki pszenne
4 łyżka - posiekana natka pietruszki
sól, pieprz
ziołowy, oregano do smaku
1 szt. - chleb tostowy
kiełki brokuła
pomidorki koktajlowe
ser mozzarella z zalewy w kulce
4 łyżeczka - masło ok.

Opis wykonania

Oraz koszycki z chleba tostowego, kiełkami brokuła, serem mozzarella i pomidorki koktajlowe. Polecam.

Cukinię myjemy, kroimy w półcentymetrowe plastry, kładziemy na rozgrzaną patelnię grillową. Grillujemy z obu stron, przekładamy do garnka. Ziemniaki, cebulę, marchewkę, obieramy, kroimy w kostkę. Por oczyszczamy, kroimy w cienkie plasterki. Na patelni rozgrzewamy masło wrzucamy pokrojone warzywa, smażymy kilka minut na średnim ogniu, często mieszamy. Warzywa podsypujemy mąką pszenną, mieszamy, wrzucamy do garnka z cukinią, zalewamy bulionem, dodajemy przeciśnięty przez praskę czosnek. Gotujemy na małym ogniu, aż warzywa będą miękkie. W międzyczasie z kromek odcinamy skórki. Tosty mocno wałkujemy z obu stron tak aby powstały cienkie plastry. Przygotowujemy formę na muffinki (na 12 sztuk). Każde wgłębienie dokładnie smarujemy masłem i ostrożnie wypełniamy kromką chleba tostowego uważając aby chleb się nie połamał. Blachę wkładamy do pieca nagrzanego do 180°C na ok 7-10 min. Koszycki wyjmujemy z foremek, wypełniamy kiełkami brokuła, drobno pokrojoną w kostkę mozzarellą, dekorujemy pomidorkami koktajlowymi, posypujemy suszonym oregano. Zupę miksujemy blenderem na gładki krem, doprawiamy do smaku, rozlewamy na talerze, posypujemy posiekaną natką pietruszki, podajemy z koszyckami. SMACZNEGO.

...