

Zupa krem z cukinii z gorgonzolą



## Składniki

1220 g - 4 małe cukinie  
140 g - 1 kalarepa  
230 g - 2 cebule  
15 g - 2 ząbki czosnku  
1 łyżeczka - masło  
1/2 łyżeczka - tymianek  
1 szczypta - chilli  
1/2 szklanka -  
woda/bulion warzywny  
1 szczypta - sól  
60 g - 2 łyżki jogurtu  
greckiego  
15 g - 1 łyżka gorgonzoli  
2 łyżka - pestki dyni  
2 szt. - pomidorki  
koktajlowe

## Opis wykonania

Każdy uwielbia zupy a ta jest wyjątkowo prosta, nawet dla tych co nie potrafią gotować...

1. Kroimy w grubszą kostkę cukinie wraz ze skórką, cebulę i kalarepę. Dodajemy: łyżeczkę masła, tymianek i czosnek pokrojony w plasterki. Podlewamy 1/2 szklanki wody lub bulionu i gotujemy pod przykryciem do miękkości. Warzywa miksujemy na gładki krem, doprawiamy solą i szczyptą chilli. W razie potrzeby rozrzedzamy zupę wodą. 2. Jogurt grecki miksujemy z serem gorgonzolą. 3. Zupę podajemy z łyżką jogurtu z serem gorgonzolą i uprażonymi pestkami dyni. 4. Ozdabiamy połówką pomidorka koktajlowego.