




Cukiniowo - marchewkowa zupa krem

 Bożena1960

Polecane na: [zupa](#)

Kuchnia (region): [arabska](#), [bałkańska](#)

Warto wiedzieć:

 90 min

 4 porcje

Składniki:

cukinia - 300 g	żółtko - 1 szt.
marchew - 250 g	śmietana 30 % - 1/4 szklanka
seler naciowy łodygi - 1,5 - 2 szt.	sól - - do smaku
por - - kawałek	przyprawa curry - - szczypta
cebula - 1 szt.	cukier - - szczypta
bulion - 1 litr	Dodatkowo: uprażone płatki migdałów - - trochę
masło klarowne - 1 łyżka	

Sposób przygotowania:

KROK 1: Cukinie opłukać osuszyć, pokroić w plastry (nie obierać). Marchewkę obrać lub zeszkrobać, pokroić w kostkę (trochę grubszą). Seler naciowy oczyścić z grubych włókien, opłukać i pokroić. Dodać kawałek opłukanego i pokrojonego w plasterki pora. Wszystkie warzywa włożyć do rondla i podsmażyć na rozgrzanym maśle około 7 minut, dodając obraną, pokrojoną cebulę. Wlać bulion i gotować pod przykryciem na małym ogniu do miękkości warzyw. Zdjąć z ognia, przestudzić, a następnie zmiksować. Doprawić do smaku cukrem, szczyptą przyprawy curry oraz solą. Żółtko rozmącić ze śmietaną i wlać do gorącej zupy, zamieszać. Podgrzewać nie gotując. Zupę podawać posypaną uprażonymi płatkami migdałowymi.

Ja podaje jeszcze z grzankami, albo z groszkiem ptysiowym.