




## Zupa z cukinii z grzankami

 Renixx

Polecane na: [zupa](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 30 min

 1 porcja

### Składniki:

cukinia mała - 2 szt.

bulion warzywno-mięsny - 2  
szklanka

cebula - 1 szt.

marchewka - 1 szt.

seler korzeniowy mały - 0,5 szt.

masło - 1 łyżka

posiekany koperek - 1 łyżka

śmietana - 1-2 łyżka

mąka pszenna - 1 łyżka

pieprz, sól - - do smaku

grzanki - - trochę

### Dodatkowe info:

Zupę zamiast mąką można zagęścić serkiem mascarpone.

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Na patelni rozgrzać masło, wsypać posiekaną cebulę, zeszklić. Do wrzącego bulionu dodać pokrojoną w kostkę umytą cukinię ze skórką, podsmażoną cebulę, startą na tarce o dużych oczkach marchewkę i seler. Wsypać odrobinę soli i pieprzu, gotować około 15 minut. Gdy warzywa będą miękkie dodać śmietanę wymieszaną z mąką i siekanym koperkiem, zagotować, przyprawić do smaku. Podawać z grzankami.