




Zupa z kiszonej cukinii

 Nikita

Polecane na: [zupa](#)

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

Warto wiedzieć:

 45 min

 1 porcja

Składniki:

kiszona cukinia - 250-300 g
cebula szalotka - 1 szt.
marchewka mała - 2 szt.
pietruszkę korzeń - 1 szt.
seler - - kawałek
ziemniaki - 3-4 szt.

domowa bulionetka warzywna - 1 łyżeczka
masło - 1 łyżeczka
sól i pieprz - - do smaku
woda - 800-900 ml
śmietana 18% kwaśna - 100 ml
koperek i natka pietruszki posiekane (do posypania) - - trochę

Dodatkowe info: Przepis na domową bulionetkę warzywną: [Domowa bulionetka](#)

Sposób przygotowania:

KROK 1: Cukinię kiszoną, marchewkę, pietruszkę i selera zetrzeć na tarce lub rozdrobić w malakserze. Ziemniaki pokroić w kostkę. Cebulę szalotkę posiekać w drobną kostkę, włożyć do garnka z grubym dnem, dodać masło i udusić cebulę na małym ogniu, około 2-3 minuty. Dodać warzywa, ziemniaki, bulionetkę warzywną, sól, pieprz i wodę. Gotować 15 minut. Dodać rozdrobnioną cukinię i śmietanę, gotować jeszcze około 10 minut. Zupę z kiszonej cukinii podawać bezpośrednio po przygotowaniu, posypaną koperkiem i natką pietruszki.