



Tekst i zdjęcie: **frater007** - Szef Kuchni (1330)

## **Zupa kabaczkowa**

Najlepsza z grzankami

**Pora dnia:** Obiad

**Sposób przygotowania:** gotowane

### **Składniki:**

- koper, 5 g
- pieczywo, 80 g
- mielona papryka, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- koperek, 5 g
- śmietana, 50 g
- mąka , 2 g
- tłuszcz, 10 g
- cebula, 20 g
- kabaczek, 100 g

### **Sposób przygotowania:**

Kabaczek lub cukinię oczyścić, pokroić w kostkę. Cebulę drobno pokroić i udusić na tłuszczu. Pod koniec duszenia oprószyć mąką. Do cebuli dodać paprykę, kabaczek i część drobno pokrojonego kopru — dusić pod przykryciem. Dodać sól, zalać wodą i gotować na słabym ogniu. Gdy warzywa są już miękkie, dodać śmietanę rozmieszaną z mąką, zagotować, doprawić do smaku i posypać pozostałym koprem. Podawać z pieczywem i grzankami.

