



Tekst i zdjęcie: **natalina4** - Srebrny Szef Kuchni
(2450)

Krem z patisona

W sezonie gdy warzywa są młode jest wyjątkowo pyszny .

Czas przygotowania: do 1 godziny

Stopień trudności: Łatwe

Pora dnia: Obiad

Sposób przygotowania: gotowane

Liczba porcji: więcej

Składniki:

- cukinia, 2 szt.
- patison, 1 szt.
- dynia, 30 dag
- ziemniak, 2 szt.
- marchew, 1 szt.
- kostka rosółowa, 1 szt.
- ząbek czosnku, 1 szt.
- Śmietana 18% , 50 ml
- szczypiorek, 1 szt.
- masło, 1 łyżk.
- sól, 1 łyżecz.
- mielony pieprz, 1 łyżecz.
- groszek ptysiowy, 5 łyżk.

Sposób przygotowania:

1 . Cukinie umyć , pokrój na małe kawałki . patison i dynię obierz , usuń pestki , pokrój . Ziemniaki i marchewkę obierz , umyj , pokrój w kostkę . 2 . Warzywa zalej zimną wodą tak , by je lekko przykryła . Zagotuj , dodaj kostkę rosółową i obrany czosnek , przypraw , gotuj 25 minut . Dodaj masło , posiekany szczypiorek i śmietanę , zmiksuj . Krem podgrzej , posyp groszkiem ptysiovym .

