



Zupy

KREM Z CUKINII Z POLSKĄ ŚMIETANĄ



SKŁADNIKI

- 200 g filetów z kurczaka
- 2 cukinie
- por
- 2 dymki ze szczypiorem
- 3 ziemniaki
- marchewka
- pietruszka
- kawałek selera
- koper włoski
- 2 ząbki czosnku
- gałązka rozmarynu
- 2 gałązki bazylii
- 200 g 18-procentowej śmietany Polskiej MLEKOVITA
- 2-3 łyżki pesto z bazylii
- sól
- pieprz
- 2 łyżki masła klarowanego MLEKOVITA

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso pokroić w kostkę, zalać 2 l wody, zagotować, zszumować. Por i cukinie umyć, pokroić w słupki. Dymki ze szczypiorem oczyścić, czosnek obrać, posiekać. Marchewkę, pietruszkę, ziemniaki obrać, opłukać, pokroić w kostkę. Koper włoski oczyścić, pociąć w piórka.

Zioła umyć, gałązkę bazylii odłożyć, resztę posiekać. Rozgrzać masło klarowane, zeszklić dymkę ze szczypiorem i czosnek. Wrzucić por, smażyć 5 min. Dołożyć resztę warzyw, smażyć 10 min, dodać do mięsa. Wsypać zioła, doprawić solą oraz pieprzem, gotować 30 min.

Śmietanę Polską rozprowadzić niewielką ilością gorącej zupy, wlać do garnka, gotować 5 min.

Zupę zmiksować, porządnie podgrzać. Dołożyć pesto z bazylii, dokładnie wymieszać. Krem z cukinii nalać do miseczek, udekorować bazylią.

Dodatkowo można udekorować kleksem śmietany Polskiej.