



Krem z cukinii z pulpetami

Autor: najlepszewkuchni.pl

Pyszna zupa krem z cukinii z klopsikami. Dzięki mięsnej wkladce zupa jest o wiele bardziej sycąca i w gorące dni z powodzeniem może zastąpić obiad. Sezon na cukinię trwa, więc warto wykorzystać go w pełni, na przykład przygotowując faszerowaną cukinię, placki czy też, jak w tym wypadku, zupę.

Przygotowanie

Krok 1

Cukinię, cebulę i obrane ziemniaki pokroić w kostkę. Czosnek pokroić w plasterki. Bulion doprowadzić do wrzenia.

Krok 2

W garnku o grubym dnie rozgrzać masło i olej. Dodać cebulę, zeszklić, a następnie dodać czosnek. Smażyć razem minutę. Dodać cukinię i ziemniaki, smażyć około 5 minut, często mieszając.

Krok 3

Warzywa zalać bulionem. Zagotować, przykryć pokrywką i gotować pod przykryciem do miękkości ziemniaków, około 20 minut.

Krok 4

W międzyczasie przygotować pulpety. Mięso mielone wymieszać z serkiem śmietankowym, bułką tartą, solą i pieprzem. Uformować małe pulpeciki. Usmażyć na rozgrzanym oleju.

Krok 5

Gdy warzywa już zmiękną, zblendować zupę na średnio gładki krem (lub gładki, wedle preferencji). Wlać śmietankę, wymieszać. Spróbować i doprawić do smaku solą, pieprzem i gałką muszkatołową.

Krok 6

Zupę rozlać do misek i serwować z pulpetami.

Danie: **Zupy**,

Osób: **4**

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Krem z cukinii:

- 1 l bulionu warzywnego,
- 800 g cukinii,
- 200 g ziemniaków,
- 4 łyżki śmietanki kremówki 30% Łaciata,
- 3 ząbki czosnku,
- 1 cebula,
- 1 łyżka oleju,
- 1 łyżka masła Łaciata,
- gałka muszkatołowa, sól i pieprz

Pulpety:

- 200 g mięsa mielonego,
- 1 łyżka serka śmietankowego naturalnego Łaciaty,
- 1 łyżka bułki tartej,
- sól i pieprz,
- olej do smażenia