



Krem cukiniowy z serem feta

Autor: najlepszewkuchni.pl

Danie: **Zupy, Obiad,**

Osób: **3**

Czas: **Do 15 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Przygotowanie:

Umyć cukinię i pora, odciąć jego ciemnozieloną część, a białą pociąć na talarki. Odciąć końcówki cukinii i pokroić w kostkę. Zetrzeć czosnek. Do garnka wrzucić masło i oliwę, roztopić, wrzucić talarki z pora i czosnek. Smażyć około 4 minuty regularnie mieszając. Wrzucić cukinię i mieszając smażyć kolejne 3 minuty. Wlać bulion i zagotować, wsypać kurkumę, sól, pieprz i gotować około kwadrans. Dodać śmietankę i zmiksować, posypać pokruszoną fetą i szczypiorkiem.

Składniki:

500 g cukinii

1 por

1 łyżka oliwy

1 łyżka masła

1 duży ząbek czosnku

750 ml bulionu

1/3 łyżeczki kurkumy

1/3 szklanki śmietanki łaciatej 30%

100 g fety

szczypiorek