



Zupa z patisonów

Autor: najlepszewkuchni.pl

Zupa z patisonów to niezbyt popularne danie. Warto je jednak wypróbować, chociażby ze względu na wyśmienity smak, jaki nadają zupie patisony. Zupa do wykorzystania na niedzielny obiadowy stół.

Przygotowanie

Krok 1

Patisony kroimy na połówki i usuwamy pestki. Ze ścianek dokładnie zeszkrobujemy miąższ, który umieszczamy na patelni z roztopionym masłem.

Krok 2

Cebulę obieramy i drobno siekamy, marchew obieramy i kroimy w plastry. Warzywa dodajemy na patelnię, następnie podsmażamy przez ok. 7 minut.

Krok 3

Wszystkie składniki z patelni dodajemy do garnka, który zalewamy wodą i lekko solimy, następnie gotujemy tak długo, aż wszystkie składniki zmiękną.

Krok 4

Czosnek drobno siekamy i dodajemy do zupy, dodajemy pozostałe przyprawy i całość dokładnie miksujemy. Ozdabiamy kleksem śmietanki łąciatej i natką pietruszki.

Danie: **Zupy,**

Osób: **3**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Składniki:

- 2 patisony
- 1 marchewka
- 1 cebula
- 3 łyżki Śmietanki łąciatej 12%
- 1 ząbek czosnku
- 1 łyżeczka pieprzu cayenne
- 1 łyżka soli
- 1 łyżka pieprzu
- 1 łyżka masła
- 1 natka pietruszki