

Supa crema din dovlecei zucchini



Ingrediente

Apa - 500 de mililitri
Busuioc verde - 6 bucati
Cub Knorr Legume - 1 bucata
Patrunjel (legatura) - 1 bucata
Piper - 5 grame
Smantana - 150 de grame
Zucchini - 2 bucati

 40 de minute  4 portii  Mediu

Mod de preparare



1. Intr-o oala se fierb 500 ml de apa in care se dizolva cubul Knorr Legume.



2. Dovleceii se taie si se pun la fiert. Se lasa pe foc in apa cu sare timp de 10 minute.



3. Se scot dovleceii, se scurg de apa si se mixeaza impreuna cu o legatura de patrunjel si busuioc.



4. Amestecul se adauga din nou in supa, alaturi de smantana, piper si se pune la fiert. Se toarna in farfurii si se serveste cu un strop de smantana.

Pofta buna!

Aceasta reteta provine do pe site-ul culinar Retetaperfecta.ro Gaseste-ne pe Facebook, la adresa: <https://www.facebook.com/retetaperfecta.ro>