

Dwukolorowy krem cukiniowo-pomidorowy

- 2 marchewki
- biała część pora
- pietruszka
- opalona cebula
- 1/2 pęczka natki
- 1/3 selera
- gałązki świeżego lubczyku
- sol
- pieprz
- cukinia
- pęczek bazylii
- 3 pomidory
- 200-250 ml gęstej passaty pomidorowej
- feta
- 1/2 łyżki masła
- szczypta cukru



Do garnka włożyć umyte, obrane warzywa: marchew, pietruszkę, seler, cebule, pora, natkę i lubczyk, wszystko zalać wodą ok 1,5 - 2l. Dodać sol, pieprz, przykryć, gotować na małym ogniu, aż warzywa będą miękkie i powstanie klarowny wywar. Można także zrobić tradycyjny rosół na mięsie jako podstawę tej zupy, zamiast wywaru warzywnego. Na koniec sprawdzić smak i ewentualnie doprawić jeszcze do smaku solą i pieprzem.

Z wywaru wyjąć marchew, pietruszkę i seler. Przełożyć do malaksera, dodać 3-4 chochle wywaru i zmiksować na papkę. Podzielić na 2 części.

Pomidory sparzyć gorącą wodą i obrać.

Bazylię umyć. Cukinię umyć i pokroić w kostkę. Rozgrzać masło na dnie garnka, dodać cukinię i podsmażyć przez kilka minut na rumiano.

Do jednej części papki warzywnej dodać pomidory, ponownie razem zmiksować, stopniowo dolewać passate, miksować, sprawdzając gęstość i smak, tak żeby nie zrobić jej za rzadkiej. Dodać do smaku sol, pieprz i szczyptę cukru. Zupa ma być orzeźwiająco pomidorowa.

Do drugiej części papki warzywnej dodać cukinię, bazylię, zmiksować to razem, dodać jeszcze 2-3 chochle wywaru, jeśli jest za gęsta dodać więcej, ale uważać żeby nie rozcieńczyć za bardzo. Dodać do smaku sol, pieprz. Zupa ma być słodkawa.

Na talerze wlać jednocześnie dwoma chochlami, tak żeby się nie wymieszała. Na wierzch dać po kilka kawałków fety.

*Gabriela Ufa
Kinga Łysio
Z klasy II TŻ*