

Krém z cukety se zázvorem a kari

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Cuketové kostky, kostičky cibule a zázvor (na jemné kostičky) lehce podusíme na másle. Přidáme 5 stroužků česneku najemno. Pak přidáme všechny ostatní přísady a povaříme. Potom najemno rozmixujeme a dochutíme kořením.

Ingredience

- **Cibule volná** - 150 g
- **Cuketa** - 800 g
- **Česnek** - 5 g
- **Zázvor čerstvý** - 50 g
- **Jihočeské máslo 82 %** 250 g - 100 g
- **Madetka tavený smetanový sýr 200 g** - 200 g
- **Pitná voda nesycená** - 1000 g
- **Kari 25 g** - 10 g
- **Podravka natur přísada do jídel 150 g** - 5 g
- **30% UHT smetana Mlékárna Pragolaktos 0,5 l** - 250 g
- **Bez lepku Hovězí bujón 56 g** - 10 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

