

Zupa – krem z brokułu i cukinii

Zupa przygotowana została przez Koło Gospodyń Wiejskich Szydłowo

Przepis:

- 1 udko drobiowe,
- 2 duże marchewki,
- 1 pietruszka,
- liście laurowe,
- ziele angielskie,
- pieprz, sól,
- cebula,
- biała część pora,
- 1 cukinia,
- 2 brokuły,
- 4 ziemniaki,
- wieży imbir,
- olej,
- prażone pestki dyni i słonecznika,
- śmietana 18%

Udko zalać wodą i ugotować na małym ogniu, usunąć szumowiny. Po 30 minutach włożyć warzywa i gotować 1 godz. W osobnym naczyniu rozgrzać olej, na którym zeszklić cebulę i por, następnie dodać brokuły i ziemniaki, dusić często mieszając. Z wywaru wyjąć kurczaka i wszystkie warzywa, przelać przez sito. Do wywaru dodać podduszone warzywa i starty na tarce imbir. Gotować aż brokuły będą miękkie. Zupę zmiksować. Podawać z dodatkiem ciepłych tostów z masłem czosnkowym, prażonymi pestkami dyni lub słonecznika oraz „kleksem” śmietany.

Degustacja miała miejsce podczas Krajowej Wystawy Miasto – Ogród w dniu 18.04.2015r w Pile w Parku “Na Wyspie”

