**Рецепт крем-супа из цветной капусты и кабачков**

**Ингредиенты**

Цветная капуста – 500 г

Кабачок – 1 шт.

Репчатый лук – 1 шт.

Сливки 10% - 200 мл

Вода – 1 л

Сливочное масло – 20 г для жарки лука

Растительное масло – 2 ст. л. для жарки лука

Батон – для сухариков к супу

Орегано и базилик – для сухариков к супу

Растительное масло – 1-2 ст. л. для сухариков к супу

Соль – по вкусу

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Как приготовить крем-суп из цветной капусты из кабачков со сливками? Сначала подготовим ингредиенты, включая батон и специи для сухариков к супу.

**Шаг 2**

Кабачок моем и снимаем с него кожицу при помощи овощечистки. Разрезаем его пополам, при необходимости удаляем крупные семена и нарезаем кубиком.

**Шаг 3**

Цветную капусту разбираем на соцветия и перекладываем в посуду к кабачкам.

**Шаг 4**

Репчатый лук очищаем и нарезаем мелко. Отправляем в кастрюлю с толстым дном, в которой будем готовить крем-суп.

**Шаг 5**

Ставим кастрюлю с луком на плиту, добавляем 2 ст. л. растительного масла и обжариваем до золотистого цвета. Добавляем небольшой кусочек сливочного масла (20 г) и снова обжариваем с минуту.

**Шаг 6**

Вливаем в кастрюлю кипящую воду из чайника, добавляем чайную ложку соли.

**Шаг 7**

Отправляем в кастрюлю цветную капусту с кабачком и варим на медленном огне 30 минут.

**Шаг 8**

Пока овощи варятся, приготовим сухарики для крем-супа. Для этого нам нужен батон белого хлеба, желательно 2-3-дневной давности.

**Шаг 9**

Срезаем у хлеба корочку и нарезаем небольшими кубиками. Перекладываем в форму для запекания, поливаем растительным маслом, солим, добавляем орегано и базилик.

**Шаг 10**

Хорошо перемешиваем руками, чуть прижимая, чтобы каждый кусочек лучше пропитался маслом и специями.

**Шаг 11**

Отправляем сухарики в разогретую духовку до 180 градусов на 20 минут и запекаем до золотистой корочки.

**Шаг 12**

Тем временем овощи в кастрюле сварились. Чтобы нам отрегулировать желаемую густоту крем-супа, немного жидкости отливаем в миску. Её при необходимости мы добавим позже.

**Шаг 13**

Пробиваем овощную массу погружным блендером и вливаем 200 мл сливок. Ещё раз пробиваем всю массу блендером.

**Шаг 14**

Возвращаем суп на плиту и провариваем ещё 5 минут. Добавляем соль по вкусу, перемешиваем и выключаем огонь.

**Шаг 15**

Крем-суп из цветной капусты с кабачком приготовлен! Переливаем в порционные миски, добавляем сухарики и украшаем зеленью. Он получился очень нежный, сливочный и вкусный.

Приятного аппетита!