

## Krem z cebuli z marynowanym czosnkiem, imbirem i kiszonym ogórkiem

### Składniki:

- 3 średnie cebule
- 1 ząbek czosnku marynowanego
- łyżeczka startego świeżego imbiru
- 1 średni ogórek kiszony
- 2 łyżki oliwy

### Wykonanie:

Cebule obierz i pokrój w grube pióra, przełóż do garnka i zalej zimną wodą z odrobiną soli. Gotuj cebulę aż zmięknie, a następnie zmiksuj na gładki krem.

Dopraw zupeł ewentualnie solą i gruboziarnistym pieprzem (zupy ponownie nie gotuj i nie miksuj). Do zupy dodaj starty imbir, przemieszaj dokładnie.

Zupę przelej do talerza. Na środek talerza połóż startego na tarce na drobnych oczkach ogórka kiszzonego, a dookoła rozsyp plasterki marynowanego czosnku. Całość skrop oliwą lub jeśli wolisz, olejem lnianym tłoczonym na zimno.