Zupa serowa

Przepis dodany przez użytkownika Michał Ska

Bardzo smaczna zupa

Czas przygotowania: 40 minut
Ilość porcji: 5-6
Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:
- pieczarki - 1 kg
- mielone mięso - 1/2 kg
- śmietana 18% - 1 op.
- serki topione Hochland (małe) - 5 op.
- jajko - 1 szt.
- przyprawa do mięsa - 1 szczypta(y)
- bułka tarta - 2 łyżka(i)

Etapy przyrządzania:

1. Pieczarki myjemy i kroimy w plasterki. Wrzucamy do garnka i dusimy. W tym czasie serki dokładnie mieszamy ze śmietaną - możemy to zrobić mikserem, żeby powstała gładka masa lub ugnieść porządnie widelcem. Kiedy woda z pieczarek odparuje, dolewamy 0,5 l wody (później można zupę rozrzedzić, ale na początku lepiej z wodą nie przesadzać), mieszamy i wrzucamy masę z serków i śmietany. Całość dobrze mieszamy i gotujemy na wolnym ogniu.

Do mięsa mielonego wbijamy jajko, wsypujemy bułki tartej i przyprawy do mięs - dokładnie mieszamy , a następnie formujemy w rękach małe kulki (klopsiki) i wrzucamy do garnka z gotującą się zupą. Po wrzuceniu ostatniego pulpecika, gotujemy przez 10 - 15 minut, aż pulpeciki się dobrze ugotują. Do smaku możemy dodać Vegety lub przyprawy do zup w płynie lub według własnego gustu doprawiamy pieprzem.

Jeśli zupa będzie za gęsta, możemy dolać wody. Osobiście wolę zrobić bardziej gęstą, niż za rzadką.