

Zupa jarzynowa

Przepis dodany przez użytkownika ewa1257

Zupa jarzynowa z serem

Czas przygotowania: 70 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: łatwe

Koszt: 10 PLN

Potrzebne składniki:

- biała fasola - 200 g
- cebula - 2 szt.
- pory - 4 szt.
- kapusta biała - 250 g
- rosół - 1,5 l
- śmietana - 1 łyżka(i)
- ser edamski - 150 g
- nać pietruszki, sól, pieprz - 1 szczypta(y)

Przydatne akcesoria:

garnek, rondel

Etapy przyrządzania:

1. Namoczoną na noc fasolę ugotować w wodzie, w której się moczyła, odcedzić przez cedzak przelewając rosół.
Stopić masło w rondlu, dodać obrane i pokrojone cienko cebule, kapustę i pory. Dusić około 25 minut pod przykryciem.
Połączyć warzywa z zupą, dodać utarty ser, śmietanę i łyżkę posiekanej naci pietruszki.
Przyprawić solą i pieprzem.

Jak podawać?

na talerzach