

Zupa serowa

Przepis dodany przez użytkownika Ania K.

mniam:)

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- wywar lub woda - 1,5 l
- serki topione po 100 g - 4 szt.
- szynka wędzonej lub chudy boczek - 100 g
- pokrojone w kostkę cebule - 2 szt.
- czosnek - 2
- masło - 1 łyżka(i)
- grzanki -
- sól, pieprz -
- kostki rosółowe - 2-3 szt.

Etapy przyrządzania:

- 1.** Wędlinę kroimy w drobne paseczki i razem z pokrojoną cebulą i posiekany czosnkiem przesmażamy na maśle. Zalewamy wywarem i dodajemy serki topione. Chwilę gotujemy i przyprawiamy. Podajemy w miseczkach z dużą ilością grzanek. Jeżeli zamiast wywaru używamy wody, to możemy dodać kostki rosółowe.

