

Serowa propozycja na wiosnę

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6

Serowa propozycja na wiosnę

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 6 szklanek esencjonalnego rosółu z kostki 20 dag startego sera -
- duża garść posiekanej zieleniny (szczypiorek, rzeżucha, natka pietruszki, bazylija, tymianek, estrago -
- 3 łyżki mleka 1 ząbek czosnku 1 żółtko sól, pieprz -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Zagotować rosół. Czosnek zmiążyć lub drobniutko posiekać. Ser wymieszać z mlekiem, dodać do rosółu, podgrzewać na niewielkim ogniu, stale mieszając, do chwili gdy ser się całkiem rozpuści, zdjąć z ognia, dodać czosnek i wymieszać. Żółtko wymieszać z 3-4 łyżkami lekko ostudzonej zupy, dodać do pozostałej zupy, dobrze wymieszać i obficie posypać posiekaną zieleniną. Podawać z grzankami (wyjątkowo smaczne są grzanki z razowca na miodzie) lub ze świeżym, chrupiącym pieczywem.

