

# Zupa porowa

Przepis dodany przez użytkownika Kotek\_kłopotek

**2 cebule**

**3 pory średniej wielkości - same białe części**

**2 łyżki margaryny**

**2 kostki rosołowe**

**30 dag serka topionego**

**szczypta białego pieprzu**

**szczypta gałki muskatołowej**

**1 pęczek pietruszki**

**sól**

**świeżo zmielony, czarny pieprz**

Czas przygotowania: 30 minut

Ilość porcji: 5-6

Stopień trudności: bardzo łatwe

Koszt: 9 PLN

Kaloryczność: 126 kCal

## **Potrzebne składniki:**

- cebula - 2 szt.
- pomidory - 3 szt.
- margaryna - 2 szt.

## **Etapy przyrządzania:**

- 1.** Cebule obieramy i kroimy na drobną kostkę. Pory dokładnie czyścimy - płuczac je pod silnym strumieniem wody, kroimy w cienkie plastry i podsmażamy razem z cebulą na 2 łyżkach margaryny do lekkiego zeszklenia - cały czas mieszamy, żeby nie przypalić. Kostki rosołowe rozpuszczamy w 4 szklankach wrzącej wody, wrzucamy podsmażony por i gotujemy przez około 10 minut. Do śmietany wlewamy kilka łyżek gorącej zupy, mieszamy dokładnie i następnie wlewamy do zupy zestawionej z ognia. Zupę ponownie stawiamy na ogniu, dodajemy serki śmietankowe i podgrzewamy, cały czas mieszając aż do ich całkowitego rozpuszczenia. Doprawiamy solą, pieprzem i gałką muskatołową.