

## Czosnkowa z grzankami



**ANIA19939**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>ziemni</b>	3 szt
<b>cebula</b>	1 szt
<b>czosnek</b>	5 ząbków
<b>serek topiony śmietankowy duży</b>	200 g
<b>wywar z kurczaka</b>	1,5 l
<b>masło</b>	1 łyżka
<b>grzanki</b>	
<b>sól</b>	
<b>liść laurowy</b>	
<b>koperek</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Drobno pokrojoną cebulę podsmażamy na maśle, dodajemy rozgnieciony czosnek i zalewamy wodą. Całość przekładamy do garnka w który gotujemy ziemniaki, dodajemy przyprawy. Po ok. 20 minutach wszystko miksujemy (wyciągamy liście laurowe i ziele). Do zupy wlewamy roztopiony na wolnym ogniu serek topiony i pokrojony koper, ewentualnie doprawiamy do smaku. Podajemy gorącą z grzankami posypanymi serem żółtym. Grzanki: Pokroić bułkę w drobną kostkę i na niewielkiej ilości oleju podsmażyć ciągle mieszając aż się zarumieni.