

## Zupa koperkowa z grzankami

**MARCIN46**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>koperek</b>	2 pęczki
<b>śmietana 12%</b>	100 ml
<b>ser topiony</b>	100 gram
<b>woda</b>	2,5 litra
<b>bulion</b>	1 kostka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wodę gotujemy z kostkami 5 minut. Dodajemy drobno posiekany koperek i gotujemy kolejne 10 minut. Potem dodajemy ser topiony i gotujemy jeszcze 5-10 minut aż całkiem się rozpuści. Ja trzeba pomóc mikserem w rozpuszczeniu to pomagamy ;)

Na koniec wyłączamy i zabelamy śmietaną.

Podajemy z grzankami, które mam w innym przepisie.

Smacznego.