

Zupa krem czosnkowa



WITAMINKAA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

rosół drobiowy	1,5 litra
czosnek	1 główka
śmietanka kremowa	150 ml
mąka ziemniaczana	2 płaskie łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Oj dłuugo za mną chodziło moje wyobrażenie o niej aż przyszedł moment realizacji a efekt w pełni nakarmił moją ciekawość. Pysznie:)

Rosół zagotowałam, wrzuciłam przeciśnięty czosnek. Śmietankę wymieszałam z mąką i dodałam do zupy. Ciągłe mieszając, gotowałam około 5 minut. Podawaj również z pokrojoną drobno szynką i kromką chleba.

Smacznego