

zupa kukurydziano -selerowa

EDYTA44



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

puszka kukurydzy	
masło	2 łyżki
mąka	2 łyżki
mleko	1 szkl.
starty żółty ser	0.5 szklanka
pokrojony seler	2 szkl.
zielona i czerwona papryka	0.5 szt.
cebula	1
koncentrat pomidorowy	
sól	
mielony pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

kukurydze,seler oraz drobno pokrojona papryke i cebule zalac w garnku zimna woda,dodac przecier pomidorowy,doprawia sola i pieprzem ,gotowac na malym ogniu az jarzyny zmiekna.z masla i maki zrobic zasmazke,powoli dolewac mleko i mieszac az zgestnieje. polaczyc z zupa ,dodac ser i mielona papryke .