

## Zupa neapolitańska z serem i pietruszką

**MARCIN46**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>kostka rosołowa</b>	3 sztuki
<b>natka z pietruszki</b>	jeden pęczek
<b>serek topiony</b>	100 gramm
<b>grzanki</b>	100 gramm
<b>woda</b>	2 (źródłana)

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wlewamy 2 litry wody do garnka i gotujemy do wrzenia. Pietruszkę obieramy z łodyg i siekamy same liście drobno i dodajemy do gotującej już się wody. Następnie dodajemy cały 100 gramowy serek topiony i czekamy aż się roztopi 5-10 minut. Jak się nie roztopi to pomagamy mikserem. Oczywiście dodajemy trzy kostki bulionowe, najlepiej wołowe. Zupa będzie w kolorze sera. Podajemy z grzankami. Czas przygotowania około 20 minut.