

Zupa Piwosza

JOANNA77



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

masło	50 gram
mąka	
śmietana 30%	100 ml
piwo ciemne	400 ml
por (białe części)	2 sztuki
marchew	2 sztuki
seler naciowy	2 łodygi
czosnek ząbki	5 sztuk
bulion	300 ml
ser żółty	50 dag
boczek wędzony	5 plasterów
sól	do smaku
pieprz	do smaku
liść laurowy	2 sztuki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pory posiekać i wrzucić do rondla. Pod smażyć je na maśle razem z pokrojoną marchewką i selerem. Dodać czosnek rozarty z solą i liść laurowy. Przesmażone warzywa oprószyć mąką i chwilę smażyć. Wlać śmietanę, bulion i piwo. Dobrze wymieszać i, przyprawić do smaku. Dodać starty ser i mieszać go, aby się rozpuścił, ale nie gotować. Plastry boczku wysmażyć na chrupko i pokruszyć je do zupy, kiedy ser się rozpuści. Podawać gorącą.