

## Zupa serowa



### ADAM12



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>cebula biała</b>	2 sztuka
<b>marchewka</b>	1 sztuka
<b>kawałek selera</b>	
<b>kostka rosołowa</b>	1 sztuka
<b>serek topiony</b>	2 sztuka
<b>śmietana</b>	100 ml
<b>szynka wędzona</b>	10 dag
<b>natka pietruszki</b>	
<b>sól</b>	do smaku
<b>pieprz</b>	do smaku
<b>bułka</b>	kilka sztuk

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Marchew i seler obrać, opłukać, zalać 1,5 litra zimnej wody, zagotować. Dodać pokrojoną cebulę oraz kostkę rosołową, zagotować, aż warzywa będą miękkie. Dodać serek topiony i śmietanę oraz pokrojoną na paski szynkę, podgotować. Przyprawić do smaku, podawać z grzankami, posypać posiekaną natką pietruszki.