

Zupa serowa

DANUTA_PROROK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ser	20 dag
żółtko jajek	1 szt
śmietana	1/2 szklanki
bulion	4 szklanki
Bazyliia suszona Prymat	2 łyżki
Gałka muskatołowa cała Prymat	1 szczypta
sól	
pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Bulion doprowadzić do wrzenia i włożyć połowę bazylii. Po ugotowaniu przecedzić przez sitko. Serek pokroić w małą kostkę wrzucić do ostudzonego bulionu, ciągle mieszając doprowadzić do wrzenia (ser powinien się rozpuścić). Do śmietany wbic żółtko, rozkłócić i wlac do zupy, zdjęć z ognia. Doprawić do smaku solą, pieprzem i gałką muskatołową, posypać drobiutko posiekaną bazylią.