

Zupa serowa z grzankami wg Piotra Ogińskiego



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
45 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

olej słonecznikowy	2 łyżki
cebula	2 sztuki
seler naciowy	1 sztuka
czosnek	5 ząbków
wywar drobiowo-wołowy	1 litr
brokuły	1 główka
śmietanka 30%	300 mililitrów
ser cheddar	150 gramów
Czosnek niedźwiedzi suszony Prymat	2 łyżeczki
Pieprz kolorowy Prymat w młynku	do smaku
natka pietruszki	kilka gałązek

Na grzanki:

ciabatta	1 sztuka
czosnek	3 ząbki
olej słonecznikowy	1 łyżka
sól morska Prymat w młynku	do smaku
Pieprz kolorowy Prymat w młynku	do smaku
Rozmaryn suszony Prymat	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pokrojoną cebulę wraz z selerem naciowym podsmażamy w garnku przez 3-4 minuty. Kiedy warzywa podsmażą się zalewamy całość dobrym bulionem doprawiamy solą, pieprzem i gotujemy przez około 15 minut.

Ciabattę kroimy w drobną kosteczkę, dodajemy suszony rozmaryn, całość doprawiamy solą, pieprzem i pieczemy w piekarniku nagrzanym do 150 stopni do uzyskania złotego koloru. Kiedy warzywa są miękkie, wlewamy do zupy śmietankę, dodajemy ser i mielimy wszystko na gładką masę.

Następnie wkładamy do zupy różyczki brokołu i gotujemy jeszcze przez 4-5 minut.

Kiedy zupa jest gotowa podajemy ją z chrupiącymi grzankami, Czosnkiem niedźwiedzim i świeżą pietruszką

Smacznego!

LUBISZ ZUPY? TO POLECAM CI [PRZEPIS NA ZUPĘ CZOSNKOWĄ Z JAJKIEM.](#)