

## zupka porowa z klopsikami

**ANNA207**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>ziemniaki</b>	6 szt
<b>por (biała część)</b>	1 szt
<b>mięso mielone</b>	0,5 kg
<b>serki topione</b>	3 szt
<b>włoszczyzna</b>	1 szt
<b>żeberka wieprzowe</b>	1 szt
<b>Kostki rosółowe Kucharek</b>	2 szt
<b>przyprawa do potraw Kucharek</b>	1 łyżka
<b>przyprawa do zup</b>	1 łyżka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

zupa kremowo porowa z mięsnymi klopsikami. Bardzo łatwo się ją przy...rządza. Gotujemy wywar w garnku na kościach z żeberek. Dodajemy do tego do smaku 2 kosteczki Kucharek. Gdy wywar się podgotuje to dodajemy włoszczyznę, ziemniaki pokrojone w kostkę, pokrojonego drobno pora i dalej gotujemy, aż warzywa zmiękną. Do zupki wrzucamy rozpuszczone serki topione, ja daję da średni garnek 3 serki topione, a na koniec wrzucamy małe kuleczki z mięsa mielonego. Wszystko podgotowujemy, doprawiamy przyprawą do zup Kucharek, oraz kilkoma kroplami przyprawy do zup w płynie. Zupka jest esencjonalna, smaczna i pożywna. Polecam i życzę smacznego; )