

Cebulowo-Serowa zupa krem



KALUSIAA1989



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cebul	6
ziołowego serka topionego	100 g
ziemniak	2
wywaru warzywnego	2 litry
gałka muskatołowa	
sól	
pieprz	
Papryka słodka mielona Prymat	
chleb tostowy	2 kromki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. cebulę kroimy, podsmażamy na patelni,
2. w bulionie gotujemy ziemniaki do miękkości,
3. dodajemy cebulę, chwilę gotujemy,
4. miksujemy zupę, kroimy ser w kostkę wrzucamy do powstałego kremu,
5. doprawiamy przyprawami i gotujemy do rozpuszczenia serka,
6. chleb kroimy w kostkę, rumienimy na rozgrzanej patelni,
7. podajemy zupę z grzankami.