

Zupa z porów



PIOTR46



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

por	4 szt
mięso mielone	30 dag
duży serek topiony kremowy	2 szt
cebula	
sól	
pieprz	
oliwa	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na patelni rozgrzewamy oliwę, podsmażamy cebulkę, wrzucamy mięsko mielone i przesmażamy na złoty kolor (ale tak, żeby to mięsko podzieliło się na małe części); na koniec doprawiamy solą i pieprzem. W garnku gotujemy wodę, na wrzącą wrzucamy pokrojone w talarki pory; dodajemy wegety. Proporcje wody i pora powinny być takie, żeby razem tworzyły dość 'konkretną' prawie-zupę. Kiedy por będzie już prawie ugotowany (ok. 10 min) wrzucamy zawartość patelni i gotujemy jeszcze chwilę. Do małego rondelka wkładamy serki topione, zalewamy ok. szklanką wywaru porowo-mięsnego i na małym ogniu gotujemy stale mieszając aż serki się całkowicie rozpuszczą. Taką zawiesinę przelewamy do garnka z zupą. Próbuje, jeśli trzeba doprawiamy białym pieprzem i solą. Zupka powinna być delikatnie serowa. Podajemy gorącą z chrupiącą bagietką.