

zupa z twarogu i bułki



LIPKA02



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

twaróg	30 dag
wywar warzywny	1/2 szkl
kostka rosołowa	trochę
śmietana	trochę
sól	do smaku
pieprz	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do twarogu dodać czosnek i 1/2 szklanki wywaru, ucierać na jednolitą masę. Przełożyć masę do garnka, mieszając wlewać stopniowo tyle rosołu lub wody z rozpuszczonymi kostkami rosołowymi, aby powstała masa serowa o konsystencji śmietanki. Powoli doprowadzić do wrzenia, gotować, na małym ogniu przez 30 min., ciągle mieszając. Zdjąć z ognia. Rozprowadzić zupę do żądanej gęstości śmietanką lub mlekiem, podgrzać. Zupa powinna być dość gęsta. Doprawić solą i pieprzem. Zupę podawać natychmiast, posypaną zieloną pietruszką lub szczypiorkiem.