Zupa neapolitańska

DAGMARA12

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniak	2 szt
włoszczyzna suszona	1 porcja
śmietana	1 śmietana
masło	2 łyżki
mąka	2 łyżki
sok z cytryny	3 łyżki
sól	1 szczypta
por (biała część)	5 dag
masło	1 łyżkia
cheddar	10 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki obrać, umyć i pokroić w kostkę. Włoszczyznę obrać, opłukać, zalać 4 szklankami wody, gotować 30 minut. W połowie gotowania dodać ziemniaki. Następnie wywar przecedzić. Z masła i mąki zrobić jasną zasmażkę i połączyć z przestudzonym wywarem, stale mieszając. Zupę zagotować, zdjąć z ognia, dodać mleko, śmietanę, starty ser, marchewkę z włoszczyzny i ziemniaki. Zupę zmiksować, doprawić sokiem z cytryny i solą.
Por oczyścić, umyć, osuszyć, pokroić w krążki i zeszklić na maśle. Zupę podgrzać, rozlać do bulionówek i przybrać porem.