

piwoszka



PAWEL007



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ser biały	1/2 kg
śmietana 18 proc	1 szklanka
sól, cukier	
piwo jasne	1 l
chleb razowy	4 na miodzie, kromki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

z chleba cienko skroić skórę, a miąższ pokroić w kostkę. piwo zagotować w rondelku z solą, cukrem i chlebem. mieszać na niewielkim ogniu do chwili, gdy powstanie jednolita masa. wymieszać ze śmietaną i jeszcze chwilę podgrzewać, nie dopuszczając do wrzenia. ser pokroić w kostkę, dodać do zupy i wymieszać na małym ogniu. taka zupa nie wymaga żadnych dodatków.