

## Zupa selerowa z serem żółtym



### IWUSIA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                         |            |
|-------------------------|------------|
| <b>seler korzeniowy</b> | 0,5 kg     |
| <b>ziemniaki</b>        | 5 sztuk    |
| <b>cebula biała</b>     | 2 sztuki   |
| <b>żółtko jajek</b>     | 3 sztuki   |
| <b>mortadela</b>        | 25 dag     |
| <b>sól</b>              | do smaku   |
| <b>mąka</b>             | 2 łyżeczki |
| <b>masło</b>            | 4 łyżeczki |
| <b>rosół</b>            | 1,5 litra  |
| <b>ser żółty</b>        | 30 dag     |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki i cebulę obieramy, kroimy w kostkę. Selera obieramy i trzemy na tarce o grubych oczkach. Cebulę, ziemniaki i selera smażymy na łyżce masła, aż się ładnie zarumienią. Wrzucamy do garnka zalewamy rosółem, przyprawiamy i gotujemy 20 minut. Czekamy, aż lekko przestygnie a następnie miksujemy na papkę. Mąkę i 2 łyżeczki masła mieszamy razem by się połączyło a następnie dodajemy do zupy. Mortadelę kroimy na mniejsze kawałki i również dodajemy do zupy. Gotujemy. Do zagotowanej dodajemy żółtka i mieszamy. Ser żółty trzemy na tarce. Na talerz wysypujemy ser żółty, a następnie zalewamy zupą. Smacznego !!