Bretońska zupa serowa

KALUSIAA1989

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cebule	2
czsonku	2 ząbki
kostka rosołowa	
sos sojowy	
pieprz	
Zioła prowansalskie suszone Prymat	
camembert	
białego wytrawnego wina	trochę

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebule i czosnek podsmażamy w rondelku na odrobinie oliwy, aż się zrumieni. Wrzucamy kostkę rosołową i trochę sosu sojowego, mieszamy i zalewamy wrzątkiem (ok. 0,75 l). Gotujemy na małym ogniu ok. 10 minut. Dodajemy wino, pieprz i zioła i gotujemy kolejne 10 minut.

Na koniec wrzucamy camemberta w całości i czekamy, aż się rozpuści.

Można do tej zupy podać grzanki :)