

Zupa szynkowa z serkiem topionym



AGNIESZKA189



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

serek topiony o smaku szynkowym	1 duży
szynka	250 g
cebula	1 szt
marchewka	2 szt
por	1/2 szt
pietruszka	1 szt
seler	1/2 szt
sól, pieprz	
smietana 18%	3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wszystkie warzywa kroimy w drobną kostkę i gotujemy bulion. Dodajemy sól i pieprz.

Dodajemy pokrojoną w kosteczkę szynkę.

Gdy warzywa zmiękną, dodajemy serek topiony. Rozpuszczamy go w miseczce z odrobiną bulionu i dodajemy do zupy. Tak samo postępujemy ze śmietaną. Gotujemy 1-2 minuty.

Można podawać z grzankami.