

Zupa selerow z serem plesniowym



RENATAZ-ET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

seler	1 szt
cebula	1 szt
ser pleśniowy	10 dag
olej	1 łyżka
woda	1 l
sól	do smaku
pieprz	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W garnku rozgrzać olej, dodać pokrojona w kostkę cebulę, przykryć i dusić na wolnym ogniu aż się zeszkli. Dodać obrany i cienko pokrojony seler, wodę-przykryć i doprowadzić do wrzenia. Gotować ok 30 minut aż seler będzie miękki. Dodać połowę sera i wszystko zmiksować blenderem. Przełożyć zupę do garnka i delikatnie podgrzać, doprawić solą i pieprzem do smaku. Podawać zupę z resztą pokruszonego sera.