

## zupka serowo-pieczarkowa



**EWELINA59**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                                                     |           |
|-----------------------------------------------------|-----------|
| <b>pieczarki</b>                                    | 30-40 dkg |
| <b>serek topiony duży</b>                           | 2 szt     |
| <b>masło do smażenia</b>                            |           |
| <b>wywar warzywny</b>                               |           |
| <b>ser żółty</b>                                    | 20 dkg    |
| <b>sól, pieprz, Przyprawa uniwersalna kucharek.</b> | do smaku  |
| <b>cebula</b>                                       | 1 szt     |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Obrane i umyte pieczarki należy pokroić (w zależności od upodobania można kroić drobno lub, tak jak ja wolę na duże części), cebulkę w pół-krążki i wszystko dusić na masełku. W międzyczasie należy podgrzać wywar (najlepiej warzywny) i w części ciepłego lecz jeszcze nie gorącego wywaru rozpuścić serki topione pamiętając, że trzeba ciągle mieszać roztapiające się serki aż do uzyskania jednolitej zawiesiny. Resztę wywaru doprowadzić do wrzenia i gdy pieczarki i cebulka się już podduszą należy wszystko dołożyć do garnka z wywarem. Roztopione serki również (ciągle mieszając wywar). Teraz pozostaje doprawić wszystko solą, pieprzem oraz vegetą. Zupkę można podawać z drobnym makaronem lub z pysznymi chrupiącymi grzankami (najlepiej własnej roboty). Jeśli ktoś lubi ser żółty, to również można go dodać do mojej zupki. Ja kroję w kostkę ser i daję na talerz tuż przed nalaniem zupy. To danie jest idealne na chłodniejsze dni, rewelacyjnie rozgrzewa i syci nawet największych smakoszy :)