Zupa neapolitańska

PAULAC

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

porcja rosołowa	1 szt
marchewka	1 szt
pietruszka	1 szt
seler	1/4 szt
por (biała część)	1 szt
makaron łazankowy	400 gram
żółty ser	20 dag
koper świeży	1 pęczek
śmietana słodka	150 ml
Kucharek przyprawa uniwersalna	do smaku
Pieprz czarny ziarnisty Prymat	4 ziarna

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Marchewkę i pietruszkę pokroić w kostkę. Porcję rosołową oczyścić. Do garnka wlać 1,5l wody, dodać warzywa(seler w całości) włożyć porcję rosołową, wsypać ziareneka pieprzu. Zagotować, zebrać powstałą pianę. Wsypać 2 łyżki kucharka. Dodać makaron i gotować według instrukcji na opakowaniu. Ser zetrzeć na grubej tarce. Por pokroić w krążki dodać do zupy. Powoli wsypać starty ser, wymieszać. Doprawić do smaku kucharkiem i solą. Garnek zdjąć z ognia i dodać posiekany koper.