

zupa serowa



EWELINA/BUNIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

3 - 4 szklanki rosółu z kury, 1,2 szklanki śmietany, 2 łyżki mąki, 4-5 łyżek startego sera , posiekana pietruszka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pół szklanki rosółu wymieszać ze śmietaną i mąką, pozostały rosół zagotować , stopniowo wlewać do śmietany ciągle mieszając, przelać do rondla, doprowadzić do wrzenia, gotować dwie minuty, zupę zestawić z ognia, mieszając powoli wsypać ser, mieszać do połączenia, zupę podawać na gorąco, posypać zieloną pietruszką.