

Zupa serowa z brokułem i papryką



SARENKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

rosół drobiowy	750 ml
brokuł	1 duży
cebula	1 duża
ziemniaki	3 duże
łodyga selera naciowego	1
czosnek	1 ząbek
mleko 3,2%	100 ml
śmietana 18%	100 ml
cheddar	200 g
papryka czerwona	1 duża

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Warzywa obrać i umyć. Różę brokuła podzielić na mniejsze części, a jego łodygę obrać ze skóry i pokroić w kosteczkę. Cebulę pokroić w kostkę, selera w paski, paprykę w kosteczkę, ziemniaki w mniejszą kostkę, a czosnek drobniutko posiekać. Do gotującego rosołu, dodajemy ziemniaki, paprykę, cebulę, łodygę brokuła i przyprawy zagotowujemy, po 15 minutach gotowania wrzucamy łodygę selera i różyczki brokuła, liść laurowy i gotujemy ok 15 minut, po czym dodajemy czosnek, zdejmujemy z palnika, Wlewamy mleko, śmietanę i ser, zagotowujemy i chwilę gotujemy, do rozpuszczenia sera. Można dodać oregano lub bazylię. Na koniec doprawiamy do smaku i podajemy na gorąco. (U mnie na zdjęciu uwieczniłam zupkę na moim talerzu tzn w wersji bez zabielaaczy ale z serem)