

Zupa Z Serków Topionych



PSYCHOLCIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

porcja rosołowa	1 sztuka
kostak rosołowa warzywna	1
sól	
przyprawa uniwersalna	
zielona pietruszka	
śmietana 18 proc	2 łyżeczki
serek topiony	2 szt. (śmietankowy)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Gotujemy porcję rosołową z kostką warzywną i wegettą. Warzywa kroimy w kostkę dodajemy do wody i gotujemy do miękkości. Pod koniec gotowania dodajemy roztopiony serek (wcześniej zalewamy go wrzącą wodą w misce i czekamy jak się roztopi) podbijamy śmietaną. I gotowe:) Posypujemy zieloną pietruszką drobno posiekaną
Smaczna zupka o smaku śmietankowym:)