

Zupa koperkowa z grzankami



MARCIN46



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

koperek	2 pęczki
śmietana 12%	100 ml
ser topiony	100 gram
woda	2,5 litra
bulion	1 kostka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wodę gotujemy z kostkami 5 minut. Dodajemy drobno posiekany koperek i gotujemy kolejne 10 minut. Potem dodajemy ser topiony i gotujemy jeszcze 5-10 minut aż całkiem się rozpuści. Ja trzeba pomóc mikserem w rozpuszczeniu to pomagamy ;)

Na koniec wyłączamy i zabelamy śmietaną.

Podajemy z grzankami, które mam w innym przepisie.

Smacznego.