

Zupa serowa



DANUTA16



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

rosół z kury	1/2 l
mleko	1/2 l
marchew	1 szt
seler posiekany	1/2 szkanki
mąka	1/2 szklanki
cebula	1 szt
żółty ser starty	1 1/2 pikantny

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W garnku zagotować rosół i warzywa. Zmniejszyć ogień, gotować, około 10 minut, dopóki warzywa nie będą miękkie. Wymieszać mąkę z mlekiem i przyprawami, dodać do rosółu i mieszać, dopóki nie będzie grudek. Dodać ser, mieszać, aż się roztopi. Podawać z grzankami.