

Porowa z szynką



EWA109



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

duże pory	3
ziemniaków	30 dag
masła	5 dag
serek topiony ementalski lub edamski	10 dag
wędzonej szynki	10 dag
ziarna ziela angielskiego Prymat,	2
łyżki posiekanej natki pietruszki	2
szczypta tymianku, sól i pieprz	do smaku
rosół warzywny	6 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Białe części porów starannie umyj i pokrój na plasterki, obrane ziemniaki pokrój w kostkę. Na maśle rozgrzanym w rondlu uduś pory (nie rumienić), wymieszaj je z ziemniakami i przyprawami, po czym zalej gorącym wywarem. Całość gotuj przez 25 minut, a potem włóż drobno pokrojony serek i gotuj, mieszając, póki serek się nie rozpuści. Dodaj pokrojonąw cienkie paski szynkę. Zupę rozlej do bulionówek, posyp natką. Podawaj z grzankami.