

Zupa serowa

data aktualizacji: 2024.05.21 autor: Redakcja



Składniki:

- 1,5 l bulionu
- 4 serki topione po 100 g
- 100 g szynki wędzonej lub chudego boczku
- 2 cebule
- 2 ząbki czosnku
- 1 łyżka masła
- sól do smaku
- pieprz do smaku
- papryka słodka w proszku

Dodatkowo:

- grzanki lub groszek ptysiowy

Sposób przygotowania:

- Szynek lub boczek pokrój na drobne paseczki. Cebulę i czosnek obierz, a później posiekaj.
- Rozgrzej patelnię i podsmaż na maśle wędlinę – odłóż na bok. Następnie podsmaż cebulę i czosnek.
- Bulion zagotuj, dorzuć podsmażoną cebulę i czosnek oraz serki topione. Mieszaj, aż serki zaczną się rozpuszczać.
- Blenderem ręcznym zmiksuj składniki na gładki krem. Dopraw solą, pieprzem i odrobiną słodkiej papryki. Dodaj podsmażoną szynkę i wymieszaj. Przed podaniem dodaj grzanki lub groszek ptysiowy.

Źródło: <https://skierniewice.eglos.pl/aktualnosci/item/37932-zupa-serowa>