

Rozgrzewająca zupa z warzywami i serkiem topionym



Autor: **agiza**

Przepisów: **30** Ocena: **264**



5-6 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 1 por mniejszy lub 1/2 dużego
- 1 seler średni
- 2-3 marchewki
- 1 korzeń pietruszki
- 1 brokuł lub kalafior
- 1 cebula
- 3 ząbki czosnku
- 2 łyżki masła
- 20 dkg wędzonego boczku
- 100 g serka kremowego topionego lub innego wg uznania
- 2 L bulionu
- Natka pietruszki
- PRZYPRAWY:
- Imbir ok 1,5 cm. Szczypta kardamonu i mielonej gałki muszkatałowej
- 1 łyżeczka papryki słodkiej i ostrej
- Listek laurowy
- 3 kulki ziela angielskiego oraz 1/2 łyżeczki ziela mielonego
- Kilka ziaren pieprzu
- Sól do smaku

Sposób przygotowania:

- 1 Wszystkie warzywa korzeniowe i boczek kroimy w kosteczkę, pora kroimy w plasterki Cebulę kroimy w kostkę. Czosnek drobno siekamy.
- 2 Do dużego robdla dajemy masło i podsmażamy czosnek i cebulkę. Kiedy się zeszkłą dodajemy pokrojone warzywa. Wszystko przesmażamy na maśle kilka minut często mieszając. Na patelni wytapiamy boczek i lekko rumienimy. Podsmażony boczek wrzucamy do warzyw zalewamy bulionem. Dodajemy listek laurowy, ziarna pieprzu i ziela angielskiego. Gotujemy ok 10 minut. Warzywa powinny zmięknąć.
- 3 Brokuł dzielimy na małe kawałki dodajemy do zupy i gotujemy do miękkości warzyw. Imbir obieramy i ścieramy na tarce lub drobniutko siekamy. Dajemy do zupy resztę przypraw i sól do smaku. Na koniec dajemy rozdrobniony serek kremowy i posiekaną natkę pietruszki. Mieszamy

aż ser się rozpuści. Jeśli ktoś chce można dodać jeszcze łyżkę kwaśnej śmietany ale nie jest to konieczne

Twoje notatki do przepisu: