

Zupa serowa z chipsem szwarcwaldzkim



Autor: **BEATA1978**
Przepisów: **802** Ocena: **49956**



3-4 os.



30 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- mleko 3.2 % 500ml
- woda 500ml
- szynka szwarcwaldzka 100g
- oliwa z oliwek 1 łyżeczka
- płatki migdałów 3- 4 łyżki
- ser topiony (śmietankowy) 1 sztuka (120g)
- ser żółty (Gouda) 150g
- cebula 1 sztuka
- masło 1 łyżka
- mąka 1 łyżka
- pieprz biały mielony, sól
- liście świeżej kolendry do dekoracji

Sposób przygotowania:

1 Na suchej patelni rumienimy płatki migdałów.

Plasterki szynki szwarcwaldzkiej zwijamy w ruloniki i w takiej postaci smażymy na patelni (możemy użyć tej z rumienienia płatków migdałowych). Do smażenia dodajemy odrobinę oliwy z oliwek. Zrumienione z obu stron ruloniki studzimy, po czym kroimy w paseczki.

Cebulę obieramy, kroimy w piórka. Do garnka, w którym zamierzamy gotować naszą pyszną zupę, wkładamy masło, rozpuszczamy go na wolnym ogniu. Teraz wsypujemy pokrojoną cebulę, podsmażamy. Jeśli cebulka jest już nieco zrumieniona, wsypujemy mąkę, mieszamy i całość zasmażamy przez chwilę (2- 3 minuty). Następnie wlewamy płyny (mleko i woda), dodajemy serek topiony oraz ser żółty, starty na tarce o grubych oczkach.

Całość doprowadzamy do wrzenia. Zupę gotujemy 5 minut, na wolnym ogniu, pilnując aby nam nie wykpiła. Ma taką tendencję z uwagi na znajdujące się w niej mleko.

Przed podaniem zupę przyprawiamy do smaku, głównie białym pieprzem. Soli możemy użyć, ale ostrożnie, ponieważ musimy pamiętać, że dość słona jest szynka szwarcwaldzka, którą będziemy łączyć z zupą.

Ciepłą zupę podajemy posypaną płatkami migdałów, z chipsem z szynki szwarcwaldzkiej, ozdobioną świeżymi liśćmi kolendry. Do tego obowiązkowo pieczywo. Idealne byłoby to domowe, ale każde inne, które lubicie nada się doskonale.

Uwaga: Z podanych składników uzyskamy 3- 4 porcje zupy.



2 Smacznego.

Twoje notatki do przepisu: