

Zupa ze świeżych warzyw z serkiem topionym



Autor: **HabibiChi**
Przepisów: **231** Ocena: **8073**



3-4 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 1,5 l rosołu
- 2 marchewki
- 1 pietruszka
- Kilka różyczek kalafiora
- 10 brukselek
- 3-4 ziemniaki
- pół kostki serka topionego
- 1 łyżeczka masła

Sposób przygotowania:

- 1 Zupę możemy ugotować na bazie rosołu który nam został ponieważ wtedy będzie ona zdrowa bez konserwantów. Oczywiście jeśli nie mamy rosołu a aż tak nie zależy nam aby zupa była zdrowa możemy zastąpić rosół bulionem (1,5 L wody i 2 kostki rosołowe).
- 2 Ziemniaki obieramy, myjemy i kroimy w większą kostkę i wrzucamy do zupy gotując przez 15 minut po tym czasie dokładamy pokrojoną marchewkę, selera, pietruszkę oraz brukselek i różyczki kalafiora. Gotujemy przez kolejne 15 minut.
- 3 Odlewamy nieco zupy do kubeczka i wkładamy serek topiony, mieszamy do rozdrobnienia i przelewamy do zupy. Dodajemy łyżeczkę masła.

Twoje notatki do przepisu: