

Serowa zupa z porami

Przepis dodany przez użytkownika trini6



zupa

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- por - 2 szt.
- masło - 2 łyżka(i)
- mąka - 2 łyżka(i)
- kminek - 2 łyżka(i)
- ser żółty - 10 dag
- rosół - 1 szkl.
- kremówka - 1 szkl.
- sól pieprz -
- cebula -

Etapy przyrządzania:

1.



Pory pokroić w krążki. Rozgrzać połowę masła, podsmażyć pory (2 minuty)

2.



Cebulę posiekać, uśmażyć na pozostałym maśle.

3.

Do cebuli dodać kminek, opruszyć mąką. Wlać rosół i śmietanę, mieszając zagotować.

4.



Ser żółty zetrzeć na tarce.

5.

Dodać do zupy, podgrzać ok 10 min, aż ser się stopi. Przyprawić do smaku solą i pieprzem. Bezpośrednio przed podaniem dodać do zupy pory.

