

Z por

Przepis dodany przez użytkownika Aneczka

bardzo dobra

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- cebule - 2 szt.
- pory - 3 szt.
- margaryna - 2 łyżka(i)
- kostki rorsolowe - 2 kostka(i)
- ser topiony - 30 dag
- biały pieprz - szczypta(y)
- gałka muskatołowa - szczypta(y)
- pietruszka - 1 pęczek
- sól - szczypta(y)
- czarny pieprz - szczypta(y)

Etapy przyrządzania:

1. Cebule obrać i pokroić na drobną kostkę. Pory dokładnie oczyścić płuczając je pod silnym strumieniem wody, pokroić w cienkie plastry i podsmażyć razem z cebulą na 2 łyżkach margaryny do lekkiego zeszklenia - należy cały czas mieszać, bo lubią się przypalać. Kostki rosółowe rozpuścić w 4 szklankach wrzącej wody, wrzucić podsmażony por i gotować przez około 10 minut. Do śmietany wlać kilka łyżek gorącej zupy, wymieszać dokładnie i następnie wlać do zupy zestawionej z ognia. Zupę ponownie postawić na ogniu, dodać serki śmietankowe i podgrzewać, cały czas mieszając aż do ich całkowitego rozpuszczenia. Doprawić solą, pieprzem i gałką muskatołową.