



przepisy.pl

Pikantna zupa serowa z pomidorami



Składniki:

- ser topiony gouda - 100 gramów
- ser topiony ementaler - 200 gramów
- niewielki kawałek wędzonego boczku - 1 sztuka
- pomidor - 3 sztuki
- starta gałka muskatołowa - 0.5 łyżeczek
- ostra papryka w proszku - 1 łyżeczka
- Przyprawa w Mini kostkach Smażona cebula Knorr** - 1 sztuka
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

 15 minut  1 osoba  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Boczek kroimy w niewielką kosteczkę. Zalewamy litrem wody. Doprowadzamy do wrzenia. Gotujemy przez 15 minut.
2. Serki kroimy w małe kawałki. Pomidory obieramy ze skórki i kroimy w małą kostkę. Dodajemy do wywaru.
3. Przyprawiamy gałką muskatołową, papryką oraz kostką Knorr. Gotujemy mieszając, aż serek całkowicie się rozpuści.
4. Doprawiamy do smaku i podajemy z grzankami.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl