





Zapiekana zupa serowa

przepisy.pl



 60 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- połówka kurczaka - 1 kilogram
- Fix Makaron Kremowe 4 sery z mozzarellą Knorr** - 1 opakowanie
- marchewka - 1 sztuka
- pietruszka - 1 sztuka
- por - 1 sztuka
- seler - 1 sztuka
- średniej wielkości cebula - 1 sztuka
- ziemniaki - 3 sztuki
- czerwona papryka - 1 sztuka
- opakowanie gotowego ciasta francuskiego - 1 sztuka
- opakowanie małych kulek mozzarelli - 1 sztuka
- jajko - 1 sztuka
- śmietana - 100 mililitrów
- Gałka muszkatołowa z Indonezji Knorr** - 1 szczypta
- pieprz biały - 2 sztuki
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 2 sztuki
- Ziele angielskie z Meksyku Knorr** - 2 sztuki
- zimna woda - 1 litr

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

Sposób przygotowania:

1. Umyj i obierz warzywa. Zalej, wraz z porcją rosółową z kurczaka, jednym litrem zimnej wody i doprowadź do wrzenia. Zbierz powstałą pianę, dodaj przyprawy (ziele angielskie, liść laurowy oraz pieprz) i ugotuj wywar. Następnie precedź go.
2. Do wywaru dodaj jedną lub dwa Fix Makaron Kremowe 4 sery z Mozzarellą Knorr (w zależności od ilości bulion). Całość gotuj chwilę na ogniu. Dopraw szczyptą gałki muszkatołowej i zabil śmietaną.
3. Pokrój paprykę w małą kostkę, podsmaż chwilę na patelni i dodaj do zupy.
4. Wytnij z ciasta francuskiego krążki o trochę większej średnicy niż średnica bulionówki, w której będziesz serwować zupę.
5. Umieść zupę w naczyniu, dodaj parę kulek mozzarelli i całość zaklej krążkiem ciasta francuskiego.
6. Posmaruj ciasto jajkiem również z wierzchu dla uzyskania ładnego złocistego koloru. Umieść naczynia w nagrzanym do 220 stopni piekarniku i piecz około 10 minut - do momentu, gdy ciasto się zrumieni. Rada: Nie napełniaj bulionówki do pełna, gdyż pod wpływem temperatury w piekarniku zupa nieco się uniesie

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