



przepisy.pl

Zupa serowa z makaronem

 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- serek topiony śmietankowy - 50 gramów
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr**
- śmietana 18% - 2 łyżki
- mąka - 10 gramów
- marchew - 1 sztuka
- korzeń selera - 100 gramów
- makaron świderki
- woda - 1 litr
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- natka pietruszki do dekoracji

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

Sposób przygotowania:

1. Warzywa obierz i pokrój w plastry, dodaj do wody wraz z serkami i gotuj na wolnym ogniu do zmięknienia warzyw i rozpuszczenia się serków.
2. Makaron ugotuj według uznania.
3. Śmietanę połącz z mąką na gładką pastę, dodaj łyżkę zupy i wymieszaj.
4. Do gotującej się zupy dodawaj powoli mąkę ze śmietaną mieszając. Zagotuj.
5. Dopraw zupę do smaku Delikatem Knorr i pieprzem. Podawaj z makaronem i posiekana natką pietruszki.

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