



przepisy.pl

Zupa serowa z selerem naciowym

 60 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- połówka kurczaka - 1 kilogram
- marchewka - 1 sztuka
- por - 1 sztuka
- łodyga selera naciowego - 2 sztuki
- średniej wielkości cebula - 1 sztuka
- seler - 1 sztuka
- pietruszka - 1 sztuka
- Fix Spaghetti 4 sery z brokułami Knorr** - 1 opakowanie
- ser pleśniowy - 100 gramów
- śmietana - 100 mililitrów
- piwo (najlepiej ciemne) - 200 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
- orzechy włoskie - 10 gramów

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

Sposób przygotowania:

1. Umyj i obierz warzywa, zalej je, wraz z porcją rosółową z kurczaka, jednym litrem zimnej wody. Następnie doprowadź do wrzenia.
2. Do powstałego wywaru dodaj szklankę piwa i jedną lub dwie torebki Fix Spaghetti 4 sery z brokułami Knorr (w zależności od ilości bulionu), całość gotuj chwilę na ogniu. Dopraw szczyptą gałki muszkatołowej i zabieli śmietaną.
3. Pokrój łodygi selera i ser pleśniowy w kostkę. Podsmaż selera na patelni tak, aby się zeszklił.
4. Nalej zupę do talerza, na środek nałóż seler i ser pleśniowy oraz kilka kawałków skruszonych orzechów włoskich. Rada: Dodając piwo wzbogacisz smak zupy. Piwo gotując się w zupie pozbędzie się alkoholu, a pozostawi jedynie swój aromat.
5. Zbierz powstałą pianę, dodaj przyprawy (ziele angielskie, liść laurowy oraz pieprz) i ugotuj wywar, następnie przecedź go.

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