



przepisy.pl

Zupa serowo - porowa

 45 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- duże pory - 2 sztuki
- Rosół szlachetny drobiowo-warzywny Knorr** - 2 sztuki
- cebula - 2 sztuki
- szynka wędzona - 10 dekagramów
- serek topiony śmietankowy - 10 dekagramów
- śmietana - 0.5 szklanek
- Gałka muszkatołowa z Indonezji Knorr** - 0.5 łyżek
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- tarty ser żółty - 4 łyżki
- oliwa do smażenia

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

Sposób przygotowania:

1. Szynkę pokrój w paski. Pory pokrój w cienkie plasterki, cebule w drobną kostkę i lekko podsmaż na oliwie nie (bez rumienienia).
2. W rondlu zagotuj 1 lt wody i rozprowadź w niej Rosół szlachetny drobiowo-warzywny Knorr.
3. Do gotującego się rosołu, włóż pokrojoną w paseczki szynkę, podsmażone pory z cebulą. Wrzuć serek topiony i podgrzewaj do momentu roztopienia się serka.
4. Na koniec dodaj śmietanę, dopraw gałką i pieprzem. Zupę serowo – porową przed podaniem posyp tartym serem żółtym. Podawaj z grzankami.

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