



przepisy.pl

Zupa serowo-warzywna - VIDEO



 60 minut  8 osób  Łatwe

Składniki:

- Rosół szlachetny drobiowo-warzywny Knorr** - 2 sztuki
- cebula - 1 sztuka
- średniej wielkości marchewki - 3 sztuki
- woda - 1.5 litrów
- łodyga selera naciowego - 2 sztuki
- rzepa biała - 100 gramów
- średniej wielkości ziemniaki - 2 sztuki
- śmietana 18% - 200 mililitrów
- ser żółty morski - 300 gramów
- mąka pszenna - 50 gramów
- piwo ciemne typu porter - 100 mililitrów
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- oliwa z oliwek - 100 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Wszystkie warzywa obierz, umyj i pokrój w małą kostkę. Następnie podsmaż je w dużym garnku na oliwie, oprósz mąką i dodaj 1,5 l wody. Zupę doprowadź do wrzenia i gotuj około 40 minut – do momentu, w którym warzywa zrobią się miękkie.
2. Po tym czasie dodaj do zupy dwie kostki Rosołu szlachetnego drobiowo-warzywnego Knorr oraz ser. Mieszając cały czas, spraw, aby ser w zupie uzyskał konsystencję emulsji.
3. Dodaj piwo, czosnek oraz tymianek. Zupę zapraw śmietaną i gotuj jeszcze przez ok. 5 minut.

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