

Bulion serowy

Przepis dodany przez użytkownika Marzena

zdrowa zupa

Czas przygotowania: 45 minut

Ilość porcji: 5-6

Stopień trudności: bardzo łatwe

Koszt: 10 PLN

Potrzebne składniki:

- cebula - 1 szt.
- masło - 1 łyżeczka(i)
- mąka - 1 łyżka(i)
- bulion warzywny - 1 l
- ser gouda - 15 dag
- serek topiony - 20 dag
- gęsta śmietana - 25 dag
- sól, pieprz - szczypta(y)
- 1/4 pęczka szczypiorku -
- 2 łyżki natki -
- 3 łyżki trybuli -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Cebulę posiekać i zeszklić. Posypać odrobiną mąki i wymieszać z bulionem. Zupę zagotować. Ser gouda zetrzeć na tarce. Goudę, serek topiony i śmietanę wlać do zupy. Doprawić solą i pieprzem. Zioła osuszyć, posiekać. Zupę zagotować i posypać ziołami.

Jak podawać?

z paluszkami owiniętymi wędzonką krotoszyńską