

Neapolitanka

Przepis dodany przez użytkownika mniami

włoska zupa

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:

- bulion warzywny - 2 kostka(i)
- serki topione kremowe - 2x 30 g
- śmietana 12% - 1/2 szkl.
- por - 1 szt.
- natka pietruszki - 1/2 szt.
- pieczywo tostowe pszenne - 4 kromki
- sól, pieprz -

Etapy przyrządzania:

1. w 1 litrze wody rozpuścić kostki bulionowe, włożyć serki, stale mieszając na małym ogniu aż się roztopią. Dodać śmietanę, doprawić solą i pieprzem. Pietruszkę i pora posiekać i wymieszać. rozlać zupę na talerze i posypać zieleniną. Kromki chleba posmarować cieniutko masłem i podać wraz z zupą.

