

Zupa selerowo- jabłkowa

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Pyszna zupka

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 1,5 litra rosółu -
- 1 duży seler -
- 3 kwaskowate jabłka -
- 1/2 szklanki śmietany -
- 1 duży topiony serek -
- 5 dag masła -
- szczypta startej gałki muszkatołowej -
- sól i biały pieprz -
- ewentualnie kieliszek białego wina -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** W garnku topimy masło, dodajemy utarte na tarce jabłka oraz seler. Dusimy 10 minut, wlewamy rosół i gotujemy 10 minut. Serek rozgniatamy widelcem i wlewamy trochę gorącej zupy i starannie mieszamy. Wlewamy śmietanę. Serek ze śmietaną wlewamy do garnka z zupą i zagotowujemy. Doprawiamy solą, pieprzem i gałką muszkatołową. Dolewamy wino.

