

Zupa porowa

Przepis dodany przez użytkownika Kotek_kłopotek

2 cebule

3 pory średniej wielkości - same białe części

2 łyżki margaryny

2 kostki rosołowe

30 dag serka topionego

szczypta białego pieprzu

szczypta gałki muskatołowej

1 pęczek pietruszki

sól

świeżo zmielony, czarny pieprz

Czas przygotowania: 30 minut

Ilość porcji: 5-6

Stopień trudności: bardzo łatwe

Koszt: 9 PLN

Kaloryczność: 126 kCal

Potrzebne składniki:

- cebula - 2 szt.
- pomidory - 3 szt.
- margaryna - 2 szt.

Etapy przyrządzania:

1.

Cebule obieramy i kroimy na drobną kostkę. Pory dokładnie czyścimy - płuczac je pod silnym strumieniem wody, kroimy w cienkie plastry i podsmażamy razem z cebulą na 2 łyżkach margaryny do lekkiego zeszklenia - cały czas mieszamy, żeby nie przypalić.

Kostki rosołowe rozpuszczamy w 4 szklankach wrzącej wody, wrzucamy podsmażony por i gotujemy przez około 10 minut.

Do śmietany wlewamy kilka łyżek gorącej zupy, mieszamy dokładnie i następnie wlewamy do zupy zestawionej z ognia. Zupę ponownie stawiamy na ogniu, dodajemy serki śmietankowe i podgrzewamy, cały czas mieszając aż do ich całkowitego rozpuszczenia. Doprawiamy solą, pieprzem i gałką muskatołową.