

Zupa serowa z grzankami

Składniki na bulion:

1 l wody
1 pałka z kurczaka
1 marchewka
1 mała pietruszka
mały kawałek selera
kawałek liścia pora
1,5 łyżeczki soli
szczypta pieprzu
szczypta papryki ostrej



Składniki na zupę serową:

100 g sera topionego
100 g sera Gouda
100 g sera Havarti
1 cebula
2 ząbki czosnku
Masło

Dodatkowo:

Chleb na grzanki

Wykonanie:

Mięso zalewamy zimną wodą i gotujemy. To bardzo ważne, żeby mięso zalewać zimną wodą. W ten sposób więcej składników smakowych przejdzie do bulionu. W trakcie gotowania zbieramy sitkiem tzw. „szumy” (zanieczyszczenia). Kiedy prawie ich nie ma, wrzucamy warzywa: marchewkę (pokrojoną w duże słupki), pietruszkę, selera i pora (obrane, umyte i przekrojone) oraz kostkę rosołową. Przyprawiamy do smaku. Gotujemy na małym ogniu. Na koniec wyjmujemy warzywa z garnka i przecedzamy przez sitko nasz bulion.

Cebulę drobno posiekaną rumienimy na patelni z masłem. Pod koniec smażenia dodajemy drobno pokrojony czosnek i lekko dusimy.

Kolejno dodajemy do bulionu : podduszoną cebulę z czosnkiem, pokrojone sery i gotujemy do momentu, aż sery się rozpuszczą. Na koniec miksujemy blenderem i w razie potrzeby doprawiamy do smaku.

Zupę podajemy z grzankami. Smacznego!

Przepis ze strony Magia Kuchni

<http://magiakuchni.eu>