

Zupa krem z cebuli i pora



Składniki

2 szt. - Cebula
1 szt. - Czosnek
1 szt. - Por
1 garść - Szczypior
1 garść - Pietruszka
4 szt. - Serki topione
śmietankowe
2 l - Bulion
1 szczypta - Sól
1 szczypta - Pieprz

Opis wykonania

Zupa jest bardzo prosta w przygotowaniu. Dzięki swojej lekkości jest idealna na każdą okazję, na obiad rodzinny czy spotkanie ze znajomymi. Zupy kremy to dobry sposób na sycące danie, na przykład gdy nie mamy czasu ugotować dania głównego.

Czosnek siekamy i podsmażamy chwilę na oliwie, następnie dodajemy posiekaną cebulę, smażymy do momentu aż cebula się zarumieni, kolejno kroimy drobno pora i dodajemy do cebuli i czosnku. Dusimy na minimalnym ogniu, aż por będzie miękki. Można podlewać delikatnie wodą. Gotujemy 2 litry bulionu, po zagotowaniu powoli wrzucamy serki topione. W momencie kiedy serki się roztopią dodajemy czosnek, cebulę i pora. Gotujemy na minimalnym ogniu przez 30 minut, dodajemy posiekany szczypior i pietruszkę. Doprawiamy do smaku solą i pieprzem. Doskonale smakują z grzankami z chleba :) Smacznego!