

Zupa serowa z grzankami



Składniki

2 szczypta - serki topione
grzanki warzywa

Opis wykonania

Zupa serowa z boczkiem i grzankami, do doskonały pomysł na obiad. Zupy kremy są syte i pyszne - ta z dodatkiem boczku i grzanek jest pełnowartościowym posiłkiem, po którym nie będziesz głodny.

Do garnka wlewamy zimną wodę 3l dodajemy warzywa. Gotujemy do miękkości, a następnie wyjmujemy warzywa do bulionu wkładamy 6 kostek sera topionego dodajemy odrobinę soli pieprzu. Na suchej patelni smażymy grzanki pokrojony chleb w kostkę. Następnie smażymy paski boczku. Zupę gotujemy około 20 min na wolnym ogniu zupę wlewamy do talerza posypujemy grzankami i układamy kawałek upieczonego boczku zupa naprawdę pyszna i szybka