

Bardzo prosta zupa porowa



Autor: **amidalla**

Przepisów: **209** Ocena: **3710**



3-4 os.



30 min



średnie



przystępne

Składniki:

- 2 kostki rosółowe (warzywne)
- 1 por
- 1 mała cebula
- oliwa do podsmażenia
- śmietana do zaciągnięcia
- koperek
- sól, pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Kostki rosółowe zagotować z odpowiednią ilością wody (standardowo jest to pół litra na 1 kostkę).
- 2 Na patelni podsmażyć cebulkę pokrojoną w kostkę, dodać pokrojonego w paseczki pora (ale tylko odrobinę, 1/4 z całości). Resztę pora pokroić w dość duże wałeczki i wrzucić do bulionu. Podsmażoną cebulkę z porem też wrzucamy do garnka z bulionem i teraz gotujemy wszystko na małym ogniu.
- 3 Pod koniec solimy i pieprzymy. Gdy por już jest miękki, zaciągamy śmietaną i dosypujemy koperku. I to wszystko:) Podajemy z kluseczkami:)

Twoje notatki do przepisu: