

Zupa brokułowo-serowa

Autor: **gvlba**Przepisów: **118** Ocena: **2772**

3-4 os.



30 min



średnie



przystępne

Składniki:

- 1 pierś z kurczaka, 1 brokół
- mała marchewka, ćwiartka cebuli
- 2 ząbki czosnku, 3 trójkaciki sera topionego
- ok 1 łyżeczki sera plesniowego, pieprz ewentualnie sól

Sposób przygotowania:

- 1 Piers ugotować w ok 1 litrze wody, następnie wyjąć ale wody nie wylewać. Wrzucić do wody podzielone brokuły, drobno pokrojona marchewka, cebule i czosnek. Jak warzywa będą miękkie to zmiksować blenderem, dorzucić ser i przyprawy, ponownie zmiksować. Podgotować na wolnym ogniu jeszcze ok 10 min, co jakiś czas mieszając. Pierś z kurczaka pokroić na kawałki, dorzucić do zupy.
- 2 Ja zupę podałam z paluszkami chlebowymi. Polecam na wierzch posypać prażonymi migdałami

Twoje notatki do przepisu: