

Zupa kalafiorowo-serowa

Autor: **irma82**Przepisów: **33** Ocena: **579**

5-6 os.



60 min



średnie



przystępne



Składniki:

- bulion z kostki lub mięska-jak kto woli, 3 litry
- Kalafior, 1 duży
- marchew, 2 duże
- ziemniaki, około 1 kg
- pietruszka w korzeniu, 2 duże
- SEREK TOPIONY, 2 kostki
- koperek(dałam mrożony), pół garści
- śmietanka do zup, wg uznania

Sposób przygotowania:

- 1 Do wrzącego bulionu wrzucamy warzywa pokrojone w kosteczkę i podzielonego na małe różyczki kalafiora. Gdy warzywa się ugotują wrzucamy serki topione i wlewamy śmietankę. Można dosolić solą lub dodać maggi jak kto woli.
- 2 Smacznego

Twoje notatki do przepisu: