

Zupa porowa z gruszką



Autor: **BEATA1978**
Przepisów: **799** Ocena: **49644**

3-4 os. 30 min łatwe tanie



Składniki:

- por 1 sztuka
- soczewica czerwona 1 puszka
- gruszki (najlepiej słodkie, dojrzałe) 2 sztuki
- serek topiony śmietankowy 200g
- sól, pieprz biały mielony

Sposób przygotowania:

- 1 Pora oczyścić, umyć, pokroić w półplasterki. Tak przygotowane warzywo wrzucić do garnka, zalać wodą (2 litry), doprawić solą, białym pieprzem i gotować 10 minut (od momentu zagotowania). Po tym czasie dodać serek topiony oraz osączoną soczewicę. Wszystko razem gotować do momentu rozpuszczenia sera. Zupa nam się gotuje, czas więc obrać gruszki. Następnie pokroić je na ćwiartki, usunąć z nich gniazda nasienne. Gdy ser w naszej zupie się rozpuści, owoce należy włożyć do garnka. Zupy nie podgrzewać, tylko zostawić na kilka minut pod przykryciem, dla połączenia smaków i aromatów.

Smacznego.

Twoje notatki do przepisu: