

Zupa serowo-ziołowa z brokułami i makaronem

Autor: **farasha**Przepisów: **4** Ocena: **138**

3-4 os.



15 min



średnie



przystępne



Składniki:

- makaron, np. muszelki, 4 – 5 garści
- brokuły mrożone (lub świeże), 1 opakowanie (lub 1 główka)
- serek topiony (ziołowy, może być również pieczarkowy, paprykowy, pomidorowy), 2 kostki
- kostka rosółowa drobiowa, 1
- czosnek, 1 ząbek
- zioła prowansalskie, 2 łyżeczki
- pieprz zielony cały, 1 łyżeczka
- mąka lub śmietana, do zagęszczenia

Sposób przygotowania:

- 1 Kostkę rosółową rozpuścić w 1 litrze wrzącej wody. Dodać pokrojony w kostkę serek topiony (im mniejsza kostka, tym szybciej się rozpuści), ząbek czosnku przeciśnięty przez praskę, zioła prowansalskie oraz zielony pieprz. Gotować na niewielkim ogniu, mieszając od czasu do czasu, aż serki się rozpuszczą. Zagęścić według uznania. Ugotować makaron oraz brokuły. Brokuły rozdrobnić widelcem na niewielkie kawałki i razem z makaronem dodać do zupki. Można serwować posypane tartym parmezanem. Smacznego!

Twoje notatki do przepisu: