

Zupa serowa „Zosi”

Składniki:

- ½ mielonego na 2l wody,
- 3 serki topione (ziołowy lub pieczarkowy),
- ½ kg pieczarek,
- 2 lub 3 kostki rosołowe,
- 1 szt. pora (biała część).

Wykonanie:

Mięso mielone lekko podsmażyć na patelni. Pieczarki pokroić w kostkę, podsmażyć osobno z odrobiną tłuszczu. Białą część pora pokroić w paski i lekko poddusić. Zagotować wodę, rozpuścić w niej kostki rosołowe. Następnie w wywarze rozpuścić serki topione. Do całości dodać podsmażone pieczarki i por oraz mięso mielone wszystko zgotować.

Smacznego!