
Zupa Neapolitańska Tusi

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Zmodyfikowano: 2005-03-19 15:36:00
Język: Polski
Odwiedzono: 3601 razy.

ROSÓŁ: 1,5 l
SER TOPIONY: 2 kostki (kremowy 60%)

Czas gotowania : 15 min

Przepis na 3 osób

Ta zupka tak mi smakowała, że po obiedzie poprosiłem Tusię o przepis i byłem zaszokowany, jak jest prosty, a jaki wspaniały efekt przynosi!

Gotowy rosół (może być z kostki) podgrzewamy w rondelku.

W garnku postawionym na płytce powoli i ostrożnie rozpuszczamy 2 duże kostki sera topionego kremowego np. Złoty Emetaler (60% tłuszczu), bez dodatków.

Gdy osiągnie już konsystencję nadającą się do mieszania, dodajemy bardzo powoli, ciągle mieszając, rosół z rondelka, tak aby nie porobiły się grudki.

Efekt smakowy przewyższa wszelkie oczekiwania!

From: Valle <wladek@bigfoot.com>

jadłam tą zupkę i smak pieści podniebienie jak mało co. Spróbujcie tego a napewno nie pożałujecie. jeszcze lepiej smakuje z groszkiem ptysiowym.
Nadesłał(a):dorota 2005-11-15 10:11:24