
Przepis na zupę z sera cheddar

Dodano: 2006-01-06 15:18:38

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 2769 razy.

4 l wody (duży garnek)

6 kostek sera topionego cheddar

5 kostek bulionu z kury (aż, 5 bo pojawił się nowy bulion i jest teraz w mniejszych kostkach)

3-4 cebule

1/2 kostki masła

sól

Na wrzątek wrzucamy kostki bulionu i ser. Gotujemy, aż ser się rozpuści.

Mieszymy, w tym czasie kroimy cebule w kostkę i podsmażamy, żeby się zeszkliła.

Później cebulkę przecieramy przez sitko prosto do garnka z całym sosikiem(nie musi być idealnie przetarta cebulka przez sitko.

Solimy po włożeniu bulionu, oczywiście, jeżeli jest taka potrzeba.

Cała akcja gotowania trwa 15 min!!!!!!!

Jak już jest zupka w talerzu, to wrzucamy ptysie lub grzanecki.

Po prostu pycha!!!!

Pozdrawiam i życzę smacznego

Nadesłał: Agnieszka <>

Ta zupa jest naprawdę pyszna. Ostatnio będąc z wizytą w Polsce razem z mężem holendrem, akceptującego polskie jedzenie w

60%, te zupy zaakcep. w 100%

Zupy te podano nam w małej jadłodalni w Świętym Krzyżu w Gorach Świętokrzyskich. Ciesz się, że mam przepis bo teraz sama ja

zrobię

Nadesłał(a): grazyna <grazyna-pl@hotmail.com> 2006-01-23 14:01:49