

www.SztukaKulinarna.pl

Pikantna zupa serowa

ilość porcji **2** czas **25 minut** trudność **łatwe** koszt **drogie**

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
2	opakowanie	serek topiony	gouda lub cheddar
2	szklanka	bulionu	
0.5	szklanka	mleko	
1	łyżeczki	gałki muszkatołowej	
0.5	szklanka	wino białe wytrawne	
		grzanek.	grzanki z jednej bułki
1	łyżki	masło	
		sól	
		pieprz	
		zieleniny	

Przepis Rosół zagotowujemy z mlekiem, dodajemy serek topiony. Doprawiamy gałką muszkatołową, solą, pieprzem ew. jakieś zioła.

Cały czas mieszając gotujemy aż serek się całkiem rozpuści.

Na patelni rozpuszczamy masło, wrzucamy pokrojoną w kostkę bułkę (może być też chleb tostowy).

Zupę serową podajemy bardzo ciepłą.

Składniki