



AKADEMIA KULINARNA FARUTEX

ZUPA SEROWA Z GRZANKAMI



SKŁADNIKI NA 4 PORCJE:

- 1 l bulionu drobiowego
- 200 ml śmietanki UHT 34% YES CHEF
- 1 szt. cebuli
- 3 ząbki czosnku
- 40 ml oliwy
- 50 ml białego wina FUENTESECA BLANCO
- 180 g sera topionego
- 100 g sera pleśniowego
- 50 g sera cheddar EURIAL
- 40 g grzanek
- sól, pieprz do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Cebulę i czosnek drobno siekamy, przysmażamy na oliwie. Podlewamy warzywa białym winem, dodajemy bulion i śmietanę. Całość zagotowujemy i dodajemy sery pokrojone w drobną kostkę. Gotujemy na małym ogniu do momentu, aż sery się rozpuszczą. Doprawiamy do smaku solą i pieprzem. Podajemy z grzankami.