



Piwna zupa serowa

Autor: najlepszewkuchni.pl

Prawdziwy rarytas dla panów! Piwna zupa serowa – gwarancja smaku! Sprawdzą się idealnie podczas spotkania ze znajomymi – z pewnością zachwyci gości.

Przygotowanie

Krok 1

Marchewkę i pietruszkę obierz, a potem zetrzyj na tarce o grubych oczkach. Cebulę i czosnek obierz, a następnie drobno pokrój. Szynekę pokrój w kostkę.

Krok 2

Cebulę z czosnkiem obsmaż na maśle, dodaj szynkę i smaż jeszcze 5 minut. Po tym czasie dolej piwo i duś razem pod przykryciem ok. 10 minut. Dodaj marchewkę i pietruszkę. Duś jeszcze chwilę i zalej bulionem. Przypraw i gotuj ok. 10 minut. Po tym czasie dodaj tarte sery i śmietankę. Wymieszaj i podgrzewaj, aż całość dokładnie się połączy.

Krok 3

Dodaj drobno posiekany szczypiorek. Smacznego!

Danie: **Zupy,**

Osób: **4**

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Średnie**

Składniki:

100 g sera Jantar Mlekpól

100 g sera Złoty Mazur Mlekpól

2 szklanki piwa jasnego

100 g szynki

1 szklanka naturalnego bulionu warzywnego

1 cebula

2 ząbki czosnku

1 marchewka

1 pietruszka

3 łyżki masła łąciate

½ szklanki śmietanki UHT łąciata 18%

1 łyżeczka pieprzu

1 łyżeczka soli

1 pęczek szczypiorku