

Zupa serowa

Pyszna i delikatna kremowa zupa

 Czas na High: 2

 Czas na Low: -

 Ilość porcji: 3-5

 Czas przygotowania: 10

Składniki

- - serek topiony śmietankowy 200g,
- - ser brie 100g,
- - ser camembert 100g,
- - parmezan tarty 2 łyżki,
- - bulion warzywny 800 ml,
- - śmietana 100ml,
- - tymianek 3 gałązki,
- - natka pietruszki 2 łyżki siekanej.
-



Wykonanie:

Pokrój sery w drobne kawałki, dodaj śmietanę, tymianek i bulion warzywny.

Ustaw tryb High i gotuj przez 2 godziny.

Przed podaniem zblenduj zupę.

Na koniec dodaj siekaną natkę pietruszki.