Zupa Ziemniaczana

Pyszna, rozgrzewająca zupa na chłodne dni.

Czas na High: 3H
Czas na Low: 5H
Ilość porcji: 3-5
Czas przygotowania: 15



Składniki

- 850 g ziemniaków
- 400 ml bulionu drobiowego
- 1/2 szklanki cebuli posiekanej
- 1/3 łyżki czarnego pieprzu
- 225 g miękkiego, kremowego serka
-
- Do podania posiekana zielona cebula, Cheddar, boczek
-

Wykonanie:

Umieść ziemniaki, bulion z kurczaka, posiekaną cebulę i mielony czarny pieprz w wolnowarze Crockpot.
Przykryj garnek i włącz na LOW. Gotuj przez 5 godzin.
Dodaj kremowy serek. Gotuj przez dodatkowe 30 minut i mieszaj do połączenia składników.
Opcjonalnie posyp wierzch zupy tartym serem Cheddar, paskami boczku i zieloną cebulką.