

Warzywna zupa serowa z curry – smaczna zupa – przepis

Wczoraj wykombinowałem tak smaczną zupę warzywną, że postanowiłem podzielić się z Wami tym przepisem. Co prawda jeszcze z mrożonek ale niebawem będzie robiona ze świeżych warzyw. Bardzo szybka, tania i smaczna zupa.

Co potrzebujemy aby ugotować tę smaczną zupę?

1. Mieszanka warzyw (marchewka, fasolka, por, cebula, seler, brokuł, kalafior) – 600g – 3.50zł
2. 2 serki topione gouda – łącznie 200g – 3,00zł
3. mieszanka przypraw Curry oraz pieprz i sól. – 1,20zł

Porcja na jedną osobę – 1.93zł



Przygotowanie serowej warzywnej z curry

Do garnka wlewamy 1L wody i wrzucamy serki. Gotujemy tak długo aż cały ser się roztopi. Dodajemy ok 2 łyżeczki przyprawy Curry. Wsypujemy nasze warzywa i gotujemy tak długo aż twardość warzyw będzie nam odpowiadała. Ja dodaję dużo pieprzu. Soli dodajemy tak by nam smakowało. Na koniec wsypuję pokrojony koperek.



Mega mix co? Ale powiem Wam, że ten smak mnie urzekł i nie raz do tej zupy wrócę. Smacznego

Danie mieści się w moim dziale – serdecznie zapraszam.

[Tanie obiady wegetariańskie – jak przeżyć za 100 zł tygodniowo cz.2](#)