

## Wegetariańska zupa serowa z porem i papryką

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: [annaanisko](#), dnia 12 Września 2012r. o 18:32

Tagi: [zupa](#), [ser](#), [serowa](#), [papryka](#), [wegetariańskie](#), [wege](#), [bez mięsa](#)

Rodzaj dania: [dania jarskie zupy](#)

Rodzaj kuchni: [włoska](#)

Rodzaj mięsa: [danie bezmięsnewege](#)

### Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
por	1	szt.	warzywa
serek topiony ze szczypiorkiem	400	g	nabiał
woda	1	l	płyny i sosy
kostka rosółowa warzywna	1	szt.	przyprawy i zioła
sól	wedle uznania	szczypta	przyprawy i zioła
pieprz kolorowy ziarnisty	1	łyżeczka	przyprawy i zioła
ser camembert	250	g	nabiał
serek śmietankowy z ziołami	300	g	nabiał
czosnek granulowany	1	łyżka	przyprawy i zioła
papryka czerwona	2	szt.	warzywa
szczypior świeży	1/4	pęczek	przyprawy i zioła
pieprz czarny mielony	1	łyżka	przyprawy i zioła

### Opis

1. Do dużego garnka wlać wodę, wstawić na ogień, zagotować.
2. Umyć warzywa, por pozbawić wierzchnich liści, paprykę pozbawić gniazda nasiennego.
3. Por pokroić w plasterki (0,5 cm), paprykę w paski. Warzywa wrzucić do garnka, gotować pod przykryciem około 25 minut na niewielkim ogniu.
4. Do garnka wrzucić kostkę warzywną rosółową i łyżkę pieprzu kolorowego ziarnistego i 1 łyżkę czarnego mielonego pieprzu. Podgotować 5 minut.
5. Serki topione (4 kostki po 100 g) oraz camembert pokroić na drobniejsze części, wrzucić do garnka. Zamieszać i dalej gotować.
6. Do garnka dodać również serki śmietankowe z ziołami (typu Bieluch, Almette, itp.), wszystko dobrze zamieszać i gotować na wolnym ogniu około 10 minut (aż wszystkie sery się roztopią i połączą).
7. Pod koniec gotowania dodać czosnek granulowany, wymieszać.
8. Podając na talerzu posypać posiekanym świeżym szczypiorkiem.



Danie dietetyczne: nie  
Poziom skomplikowania: łatwe do przygotowania  
Czas przygotowywania: 1godz. 0min.  
Cana:  
Liczba kalorii: