

# Zupa czosnkowa z pianką

**Czas wykonania:** 50 min **Ilość porcji:** 6

## **Składniki:**

- 1 l bulionu warzywnego
- 5 ząbków czosnku
- 100 g sera topionego
- 200 ml śmietanki 36 %
- sól
- pieprz

## **Dodatkowo:**

- gaza (u mnie zaparzacze do herbaty)
- grzanki
- natka z pietruszki



## **Przygotowanie:**

Do gotującego bulionu wrzucić pokrojony serek topiony i wymieszać do momentu, aż się rozpuści.

Czosnek przecisnąć przez praskę i zawinąć go w gazie lub przełożyć do zaparzacza. Pakunek umieścić w zupie i gotować około 15 minut.

Gotową zupę doprawić solą i pieprzem. Na koniec dodać ubitą śmietankę kremówkę, którą wcześniej należy zahartować, dodając do niej odrobinę gorącej zupy.

Dzięki śmietance za powierzchni zupy powstanie apetyczna pianka.

Zupą podawać z grzankami i posiekaną natką z pietruszki.

Smacznego.