

Zupa serowa z brokułami

Czas wykonania: 30 min **Ilość porcji:** 4

Składniki:

- 1 l bulionu warzywnego lub drobiowego
- 200 g brokułów mrożonych lub świeżych
- 200 g serka topionego (2 bloczki)
- pieprz, sól
- zioła (zioła prowansalskie i oregano)



Przygotowanie:

Ugotować bulion.

Wrzucić do gotującego się bulionu różyczki brokułu, serki topione i wymieszać, aż serki całkiem się rozpuszczą. Doprawić do smaku.

Całość gotować ok. 15 – 20 min i podawać z ulubionym makaronem.