



Zupy

KREM Z SERKIEM WYPASIONYM



SKŁADNIKI

- 350 g kukurydzy z puszki
- 150 g dyni, pokrojonej w kostkę
- 3 marchewki
- 1 cebula
- **2 łyżki masła klarowanego**
- 1 litr bulionu
- **125 g ulubionego serka Wypasionego**
- sól
- świeżo mielony pieprz

Do podania:

- natka pietruszki
- garść orzechów włoskich

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulę kroimy w kostkę. W dużym garnku rozgrzewamy **masło klarowane**, podsmażamy na nim cebulę na złoty kolor, uważając, żeby się nie przypaliła. Następnie dodajemy kukurydzę, pokrojoną dynię oraz obrane i pokrojone w kostkę marchewki. Całość zalewamy bulionem i gotujemy, aż warzywa zmiękną.

Do ugotowanej i lekko przestudzonej zupy dodajemy 100 g **serka Wypasionego** i całość blendujemy na krem. Doprawiamy solą i pieprzem. Zupę podajemy, układając na wierzchu pozostały **serek Wypasiony** oraz posypując orzechami i natką pietruszki.