

ZUPA Z SERA PLEŚNIOWEGO

4 Porcje | Czas przygotowania 20 min

SKŁADNIKI

200 g / sera gorgonzola

150 g / sera roquefort

100 ml / śmietanki 30%

500 ml / maślanki

50 ml / białego wina

1 sztuka / kielbaski chorizo

1 sztuka / brokuła

3 sztuki szalotki

2 ząbki / czosnku

4 sztuki / pomidora suszonego

1 sztuka / bułki owsianej

Oliwa z oliwek

3 łyżki / oliwy z suszonych
pomidorów

Sól, pieprz

Biały pieprz

Gałka muszkatołowa

Pieprz cayenne

SPOSÓB PRYZYRZĄDZANIA

W garnku podgrzewamy śmietankę, ostrożnie aby nie doprowadzić do wrzenia. Następnie dodajemy gorgonzolę i roquefort w mniejszych kawałkach oraz białe wino. Całość mieszamy, aż do pełnego rozpuszczenia sera. Następnie zdejmujemy z ognia do przestudzenia.

LISTA ZAKUPÓW

Ser gorgonzola

Ser roquefort

Śmietanka 30%

Kielbasa chorizo

Białe wino

Brokuł

Szalotka

Czosnek

Suszone pomidory

Bułka owsiana

W czasie, gdy zupa stygnie myjemy brokuła i odcinamy różyczki. Szalotki obieramy i kroimy na ćwiartki. Kielbasę chorizo kroimy w plasterki, a suszone pomidory siekamy. Bułkę kroimy w grubą kostkę. Patelnię rozgrzewamy i wrzucamy chorizo. Gdy się zacznie wytapiać tłuszcz dodajemy oliwę i oliwę z suszonych pomidorów. Na rozgrzaną oliwę wrzucamy szalotkę, czosnek, brokuła i suszone pomidory. Całość smażymy, aż brokuły będą lekko miękkie ok. 7 min. Pod koniec wrzucamy bułkę i smażymy razem jeszcze 3 min. Doprawiamy solą i pieprzem. Po usmażeniu wyjmujemy czosnek.

Gdy na patelnię wrzuciliśmy bułkę, wracamy do zupy. Do rozpuszczonych serów dodajemy maślanekę. Po wymieszaniu lekko podgrzewamy, ale tak aby zupa była tylko lekko ciepła.

Doprawiamy białym pieprzem, gałką muszkatołową oraz pieprzem cayenne.

Zupę podajemy w talerzu, na którym układamy usmażone brokuły z grzankami i zalewamy lekko ciepłym płynem.