



Tekst i zdjęcie: **frater007** - Szef Kuchni (1330)

## **Zupa z twarogiem**

Dosyć oryginalna w smaku

**Pora dnia:** Obiad

**Sposób przygotowania:** gotowane

### **Składniki:**

- pieprz, 1 g
- sól, 1 szczypta
- tłuszcz, 10 g
- por, 10 g
- ser twarogowy półtłusty , 30 g
- makaron , 40 g
- wywar z kości, 500 g

### **Sposób przygotowania:**

Do wywaru dodać makaron, posolić i gotować. Pory oczyścić i drobno pokroić. Ser twarogowy rozgnieść widelcem. Gdy makaron jest miękki, dodać por i ser — zagotować. Doprawić zupę solą i pieprzem, a na końcu dodać tłuszcz.

