



Tekst i zdjęcie: **gumlaK** - Szef Kuchni (1055)

## **Zupa neapolitańska**

Podawać z ugotowanym osobno makaronem włoskim.

idealne dla dzieci

### **Składniki:**

- wywar, 6 szkl.
- Śmietana 18% , 25 dag
- żółtka, 2 szt.
- tarty ser, 2 łyżk.
- makaron , 12 dag

### **Sposób przygotowania:**

Do przecedzonego wywaru dodać śmietankę, doprowadzić do wrzenia. Żółtka rozmieszać, rozprowadzić wrzącą zupą, doda tarty ser, doprawić do smaku solą. Niby mało składników ale zupa jest naprawdę pożywna. Nie jeść przy dietach :)

