Zupa pizzowa

data aktualizacji: 2019.07.03 autor: Redakcja

Składniki:

- ½ kg mięsa mielonego
- ½ kg pieczarek
- 3 duże cebule
- 2 puszki pomidorów (najlepiej bez skóry)
- 1 duży topiony serek śmietankowy (najlepiej Hochland 100 g)

- 2-3 łyżki przyprawy do pizzy (najlepiej Prymat)
- 2 kostki rosołowe
- oliwa

Przygotowanie:

Mięso podsmażamy na rozgrzanej na patelni oliwie. Cebule obieramy i dość drobno kroimy w kostkę. Pieczarki myjemy, obieramy i również drobno kroimy. Cebulę i pieczarki dodajemy do mięsa. Wszystko mieszamy i smażymy kilka minut.

Podsmażone mięso z cebulą i pieczarkami przekładamy do garnka, zalewamy wodą, dodajemy kostki rosołowe i przyprawę do pizzy. Gotujemy ok.30 minut.

Po tym czasie dodajemy pomidory z puszki i gotujemy ok. 20 minut. Na koniec dodajemy drobno pokrojony serek topiony i mieszamy. Gdy serki się rozpuszczą, zupa jest gotowa do jedzenia.

Najlepiej podawać z bagietką i masełkiem czosnkowym.

Przepisem podzieliła się Jowita Hankiewicz-Moskwa z Żyrardowa.

Źródło: https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/32565-zupa-pizzowa