

Zupa pieczarkowa

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6

Zupa pieczarkowa

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 1 wiązka włoścyszny -
- 20 dag pieczarek -
- 1 cebula -
- 5 dag masła -
- 1 łyżeczki mąki -
- 1/2 szklanki śmietany -
- sól, pieprz, zielenina -

Etapy przyrządzania:

1. Obraną włoścysznę pokroić w słupki, podsmażyć razem z drobno pokrajanymi pieczarkami i cebulą. Podsmażoną włoścysznę i pieczarki zalać 1,5 l wrzącej wody, gotować pod przykryciem około 25 minut. Mąkę rozmieszać ze śmietaną, podprawić zupę, zagotować. Przyprawić zupę do smaku solą i pieprzem, podawać z natką pietruszki lub zielonym koprem.

