

Domowa zupa pieczarkowa



KOPER



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

marchewka	3 sztuki
pietruszka	2 sztuki
por	1/2 sztuki
seler	1/2 sztuki
pieczarki	1/2 kg
brokuł	3 różyczki
ziemniaki	4 sztuki
bulion	1 i 1/2 l
cebula	1 sztuka
olej	1 łyżka
sól, pieprz	
jogurt naturalny	150 gęsty

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Marchewkę, pietruszkę i selera obieramy i kroimy w kostkę. Wrzucamy do garnka, dodajemy też pora pokrojonego w półplasterki zalewamy bulionem i zaczynamy gotować. W tym czasie ziemniaki obieramy i kroimy w kostkę. Brokuła po umyciu kroimy na drobne kawałki. Pieczarki obieramy i kroimy w plasterki. Cebulę po obraniu i umyciu kroimy w kostkę. Cebulę razem z pieczarkami podsmażamy na patelni na oleju, dodajemy też troszkę soli i pieprzu. Smażymy przez ok 10 minut, Do gotującej się zupy dodajemy ziemniaki i brokuła. Mieszamy i po 3 minutach dorzucamy podsmażone pieczarki z cebulą. Całość gotujemy ok 15 minut, doprawiamy do smaku solą i pieprzem i podajemy po zabieleniu jogurtem naturalnym.