

Ekonomiczna baza do zupy pieczarkowej



DORIAN



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

pieczarki	250 g
bulion drobiowy	1 kostka
sól	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pieczarki, po umyciu i rozdrobieniu wrzucam do bulionu powstałego z kostki drobiowej rozpuszczonej w ok 250 ml wody. Do smaku można lekko osolić. Gotujemy ok kilku minut. Pieczarki używam zazwyczaj jako dodatek do obiadu, a wywar pozostaje jako baza do zupy pieczarkowej. Wywar można zamrozić.