

## Pieczarkowa z ziemniakami i ryżem



**IWA643**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>ziemniaki</b>	4 szt
<b>ryż</b>	1/2 szklanki
<b>marchewka</b>	1 szt
<b>śmietana 18 proc</b>	
<b>kostka rosołowa</b>	2 szt
<b>Liść laurowy suszony Prymat</b>	2 szt
<b>pieprz kulki</b>	4 szt
<b>koperek</b>	
<b>masło</b>	1 łyżka
<b>Cebulka smażona Prymat</b>	2 łyżki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W garnku zagotowujemy 2 litry wody . Dodajemy liść laurowy ,pieprz kulki i kostki rosołowe. Zagotowujemy . Dodajemy starta na dużych oczkach marchewkę . Pokrojone w kostkę ziemniaczki i gotujemy ok 10 min . Na patelni na maśle podsmażamy pokrojone pieczarki ,dodajemy prażona cebulkę .Mieszamy . Całość wlewamy do zupy . Zagotowujemy . Dodajemy ryż i gotujemy . Gdy ryż jest miękki zaciągamy śmietaną . Posypujemy dużą ilością koperku .