

Troszkę nietypowa, czyli zupa krem pomidorowo-ziemniaczana ze smażonymi pieczarkami :)



MALINKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

skrzydełka kurczaka	1 szt
pomidory	4-5 szt
ziemniaki	2-3 szt
pieczarki	150 g
serek topiony	100 g
Kucharek przyprawa do potraw	do smaku
Bazylią suszona Prymat	do smaku
oliwa	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Ze skrzydełka przygotować wywar.
- KROK 2 Na oliwę wrzucić parzone i obrane ze skórki, pokrojone pomidory i dusić do miękkości. Pieczarki myjemy, kroimy i również smażymy na osobnej patelni.
- KROK 3 Do gotującego się wywaru dodać pokrojone w kostkę ziemniaki. Gotować przez ok. 10-15 min. Doprawić do smaku.
- KROK 4 Następnie pomidory, ziemniaki, obrane mięso i serek topiony miksujemy.
- KROK 5 Gotową zupę podajemy z usmażonymi pieczarkami.
SMACZNEGO!