

zupa borowikowo pieczarkowa



ROSSIE



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

pieczarki	10 szt
cebula biała	1 szt
masło klarowane	2-3 łyżki
bulion drobiowy	2 litry
sól i pieprz	
natka pietruszki	
czosnek	2 ząbki
mąka pszenna	
śmietana 18 proc	100 g
Makaron kolanka	
borowiki	2 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pokrojone borowiki ugotować w posolonej wodzie. użyłam tylko 2 sztuk bo były naprawdę duże, obydwa ważyły prawie pół kilo. Pieczarki pokroić i dodać do smażącej się na sklarowanym maśle pokrojonej drobno cebuli razem z rozdrobnionym czosnkiem. Dodac nasze ugotowane borowiki, smazyc dalej razem. Zdjąć z gazu, przełożyć do garnka i zalać bulionem, dodać przyprawy, a po kilku minutach także zahartowaną śmietanę, zagotować dolać mąkę pszenną rozrobioną z wodą. Po zdjęciu z palnika do garnka wrzucić posiekaną świeżą natkę pietruszki oraz makaron, który trzeba ugotować osobno, al dente. Wymieszać i podawać.