

Zupa grzybowo-ziemniaczana



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
45 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Zupa:

cebule	2 sztuki
ziemniaki	4 sztuki
marchewki	2 sztuki
smalec	2 łyżki
grzyby	250 g
sól	2 łyżeczki
Czosnek suszony Prymat	1 łyżeczka
pieprz	1/4 łyżeczki
Kminek cały Prymat	1 łyżeczka
woda	
kasza manna	4 łyżki
majeranek	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Pokrój cebulę na drobniejsze kawałki. Obierz ziemniaki i pokrój w półtalarki. Marchewki obierz i pokrój w drobną kostkę, a grzyby w plasterki.
2. W garnku rozpuść smalec i zeszklij cebulę na złoty kolor. Dodaj marchewki i grzyby, a po 5 minutach ziemniaki. Dopraw solą, pieprzem, kminkiem i czosnkiem.
3. Wlej wodę tak, aby zakryła wszystkie składniki. Jeśli masz bulion warzywny, możesz go użyć zamiast wody.
4. Posyp kaszą manną, aby zagęścić zupę. Gotuj, aż ziemniaki zmiękną. Dopraw majerankiem i gotowe!

