

## Zupa pieczarkowa

**BARBARA11561**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                           |           |
|---------------------------|-----------|
| <b>pieczarki</b>          | 1/2 kg    |
| <b>bulion warzywny</b>    | 1,5 litr  |
| <b>śmietana słodka</b>    | 150 ml    |
| <b>masło</b>              | 1 łyżka   |
| <b>ziemniaki</b>          | 2 szt     |
| <b>pietruszka zielona</b> | 1-2 łyżki |
| <b>sól</b>                | do smaku  |
| <b>pieprz</b>             | do smaku  |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pieczarki pokroić na półplasterki i podsmażyć je na maśle, tak długo, aż odparuje woda. Wrzucić do bulionu i gotować na małym ogniu ok. 20 minut. Ziemniaki obrać, opłukać i zetrzeć na tarce o grubych oczkach. Pod koniec gotowania dodać do pieczarek. Jeszcze pogotować ok 10 minut. Doprawić solą i pieprzem. Na koniec wlać śmietanę i posiekaną pietruszkę.