

Zupa pieczarkowa



SABINA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pieczarki	0,5 kg
cebula biała	1 sztuka
por (biała część)	1 sztuka
seler korzeniowy	1 sztuka
pietruszką korzeń	1 sztuka
masło do smażenia	
śmietana 12%	3 łyżki
mąka pszenna	2 łyżki
woda letnia	300 ml
sól do smaku	
Kucharek przyprawa uniwersalna	do smaku
bulion	1 kostka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Cebulę obrać pokroić w kostkę, podsmażyć na maśle.
- KROK 2 Pieczarki obrać, pokroić w plastry, usmażyć na maśle.
- KROK 3 Por, seler i pietruszkę obrać, zetrzeć na tarce, dodać do cebuli i razem smażyć do miękkości.
- KROK 4 Zalać zimną wodą, doprawić, dodać kostkę bulionową, podsmażone pieczarki, zagotować.

KROK 5

Śmietanę, mąkę i odrobinę wody razem wymieszać, tą mieszanką zalać zupę i doprowadzić do wrzenia. Najlepiej smakuje z makaronem.