

ZUPA PIECZARKOWA KREMOWA



REMPRZEM



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

| | |
|------------------|---------|
| pieczarek | 30 dag |
| śmietana | 3 łyżki |
| cebula | 1 |
| masło | 2 łyżki |
| parmezan | 4 łyżki |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Rosół wołowy przyrządzić wg przepisu na opakowaniu. Pieczarki oczyścić, pokroić. Cebulę posiekać. Pieczarki i cebulę podsmażyć na maśle (ok. 5 minut). Połączyć z Rosołem i śmietaną, zagotować. Zmiksować. Chleb pokroić w kostkę, zrumienić na oleju. Grzanki posypać serem.