

Zupa-krem pieczarkowa



DALYANH



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

pieczarki	45 dag
serek topiony	2 opakowania
ser pleśniowy	15 dag
masło	5 łyżek
mąka	5 łyżek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pieczarki oczyścić, umyć i pokroić w cienkie plasterki. Cebulę obrać i posiekać. Ser topiony i pleśniowy pokroić w drobną kostkę. W dużym rondlu rozgrzać masło, włożyć pieczarki i cebulę i smażyć przez 3-4 minuty na złoty kolor. Odłożyć 3 łyżki pieczarek. Resztę oprószyć mąką. Krótco zasmażyć i wymieszać z wlewany powoli zimnym mlekiem. Zupę zagotować. Dodać rozdrobniony ser. Mieszając podgrzać na małym ogniu, aż ser się roztopi. Doprawić do smaku solą, pieprzem cayenne i gałką muszkatołową. Zupę podawać w czarkach. Posypać odłożonymi pieczarkami i posiekanym koperkiem. Można podawać z makaronem lub grzankami.