Zupa grzybowa na boczku



WOKALISTA

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

śmietana	2 łyżki
ziemniak	1 sztuka
makaron świderki	1 garść
marchew	1 sztuka
pietruszka	1 sztuka
Kucharek przyprawa uniwersalna	do smaku
grzyby leśne	1 garść lub pieczarki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do garnka wlewamy wodę i wrzucamy do niej suszone grzybki lub mrożone.
Podsypujemy kucharkiem i dodajemy do smaku pieprz,koperek.
Następnie obieramy marchew,pietruszkę,ziemniaka, kroimy w kosteczkę i dodajemy do zupy.
Gotujemy około 10min i dodajemy makaron.
Gdy makaron będzie już prawie miękki dodajemy śmietanę , mieszamy i gotowe.
Smacznego!