

zupa grzybowa na mleku



KATE131



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mleko	4 szklanki
śmietana	0,5 szklanki
grzyby	400-500 g
masło	1 łyżka
mąka	1 łyżka
sól	DO SMAKU
cebula	po 1szt
marchew	po 1szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Grzyby umyć i drobno posiekać. dusić pod przykryciem razem z cebulą i pokrojoną pół marchewką ok 30 minut. wlać szklankę wody i zagotować. z masła i mąki zrobić jasną zasmażkę, rozprowadzić połową gorącego mleka i zagotować. Dodać grzyby i gotować ok 15 minut. Wlać resztę mleka i śmietanę. posolić. zupę podawać z makaronem.