

Taka pośpieszna grzybowa z makaronem z naleśników :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

½ szklanki słodkiej śmietanki, ½ litra rosółu (jak nie ma to wody), 20 dag pieczarek

2 łyżki masła, 6 gotowych naleśników (ja miałam zamrożony gotowy makaron z naleśników)

2 łyżki pokrojonej natki pietruszki

zupa grzybowa

1 opakowanie

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pieczarki pokroić w plasterki i usmażyć na rumiano na maśle .Przełożyć do garnka i zalać rosółem , wywarem warzywnym lub wodą i gotować 10 minut. Rozrobić w odrobinie wody gotową zupę grzybową „ z papierka „ i wlać do garnka . Gotować 5 minut. Wlać śmietankę . Doprawić zupę do smaku .Naleśniki (jeśli były zamrożone to przelać gorącą przegotowaną wodą by rozmarzły i odcedzić) zwinąć w ruloniki i pokroić w paseczki. Na talerzach ułożyć makaron naleśnikowy , zalać gorącą zupą posypać natką .

Drobna rada .Ja przy okazji gotowania rosółu odlewam sobie za każdym razem jakieś ½ litra , studzę i mrozę , a potem mam gotowy jak muszę zrobić szybką zupę lub sos .

Tak samo postępuje z naleśnikami .Co jakiś czas smażę sobie kilkanaście naleśników , kroję je na makaron , dzielę na porcje i zamrażam .Mam gotowy do zup owocowych , grzybowej, lub innych .Można z niego też robić deser ze słodkim sosem i owocami .