

Zupa pieczarkowa z ziemniakami :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

30 dag pieczarek, 30 dag ziemniaków (po obraniu)

2 łyżki oliwy, 2 łyżki masła, 2 łyżki usiekanego koperku

½ szklanki słodkiej śmietanki, 1 litr wody

Bulion grzybowy 1 kostka

bulion cielęcy 1 kostka

marchew 1 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pieczarki umyć i oczyścić . Odłożyć 4 średnie kapelusze . Resztę pieczarek pokroić w miarę drobno (w zasadzie jak kto lubi – jedni wolą zupę z drobno usiekanych grzybów, inni wolą by były pokrojone w plasterki). Na patelni rozgrzać oliwę i łyżkę masła i wsypać pieczarki . Usmażyć na rumiano . Przełożyć do garnka . Zalać wodą , dodać pokrojone wg uznania ziemniaki (tzn. w kostkę , pół plasterki, słupki), pokrojoną w plasterki marchewkę , usiekany koperek , kostki bulionowe . Gotować ok. 30 minut . Odłożone pieczarki pokroić w cienkie plasterki i podsmażyć na złoto na 1 łyżce masła . Zupę zaprawić śmietanką . Podawać kładąc na rozlanej na talerze zupie porcje podsmażonych pieczarek .