

Zupa pieczarkowa dla wegetarian



MARIOLA21



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

marchewka	1 szt
por	1/2 szt (biała część)
seler	1/4 szt
pietruszka	1 szt
pieczarki	1/2 kg
sól, pieprz	do smaku
śmietana	do smaku
mąka	do smaku
woda	
masło	1/4 kostki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Warzywa umyć, obrać. Marchewkę, selera, pietruszkę zetrzeć na tarce o dużych oczkach. Pora pokroić w talarki. Pieczaki także pokroić w talarki. W garnku rozpuścić masło i przysmażyć warzywa (oprócz pieczarek). Zalać wodą i gotować na małym ogniu. W międzyczasie w drugim garnku roztopić masło i przysmażyć pieczarki. Do garnka z warzywami dodać podduszone pieczarki. Na samym końcu przyprawić solą i pieprzem. Zagęstnić wodą z mąką i śmietaną. Przed podaniem posypać grzankami.