

zupa grzybowa



SYLWIACHMIEL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

grzyby leśne	0,5 kg
bulion na żeberkach	2 litry
koperek	0,5 łyżeczki
śmietana	wg uznania
marchewka	1 mała

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Grzyby oczyszczamy i myjemy. Kroimy. Wkładamy do gotującego się bulionu. Dodajemy umytą, obraną i drobno pokrojoną marchewkę. Gotujemy do miękkości. Na koniec wlewamy śmietanę i wsypujemy koperek.

Mozemy podawać z makaronem