

Zupa pieczarkowa na ostro



ROSIK93



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pieczarki	30 dag
włoszczyzna	1 szt
cebulka	1 szt
sól, pieprz, chilli	dosmaku
mąka	1 łyżka
mleko	1/2 szklanki
śmietana	1/2 szklanki
przecier pomidorowy	2-3 łyżki
ketchup pikantny	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Obraną i opłukaną woszczynę zalać w garnku 1 i 1/2 l wrzątku gotować przez 20 min. Pieczarki obrać pokroić. Potem podsmażyć na tłuszczu z cebulą. Z wywaru wyjąć włoszczynę dodać koncentrat i pieczarki gotować 10 min. Zupę zaprawić mąką z mlekiem. Na koniec wlać śmietanę. Doprawić do smaku.