

Zupa pieczarkowa



PRZEJS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

wywar z mięsa i warzyw	1,5 litra
pieczarki	30 dag
marchewka ugotowana	2 sztuki
makaron	20 dag
śmietana 18 proc	4 łyżki
mąka	1 łyżeczka
masło	2 łyżki
sok z cytryny	
natka pietruszki	
sól i pieprz do smaku	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Oczyszczone pieczarki roimy na plasterki, po czym natychmiast skrapiamy sokiem z cytryny, by nie ściemniały. Oprószamy je też solą, pieprzem i tymiankiem. Przesmażamy je krótko na rozgrzanej patelni-na maśle - powinny mieć złoty kolor.

Makaron gotujemy wg. przepisu na opakowaniu. Odcedzamy.

Marchewki kroimy w kostkę, dodajemy do gorącego wywaru. Wrzucamy też podsmażone pieczarki. Zagotowujemy.

Mąkę mieszamy ze śmietaną i hartujemy gorącą zupą (wlewamy do niej po troszku gorącą zupę mieszając cały czas), po czym wlewamy je do garnka z zupą. Mieszymy. Ponownie zagotowujemy. Sprawdzamy czy zupa jest dostatecznie doprawiona - jeśli nie - traktujemy ją przyprawami.

Zupę pieczarkową podajemy z makaronem, posypaną natką pietruszki.

