

Grzybowa z podgrzybków z makaronem



DANUSIA19671



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

podgrzybki	500 g
śmietana	200 ml
ziele angielskie	
Liść laurowy suszony Prymat	
sól i pieprz	
bulion warzywny	2 litry
makaron	250 g
natka pietruszki	
mąka pszenna	
cebula	
tłuszcz do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Grzyby oczyścić, umyć, pokroić, dodać do bulionu warzywnego gotować do miękkości. Do wywaru dodać przyprawy. Cebulę obrać, pokroić w kosteczkę, przesmażyć na tłuszczu, dodać do grzybów. Natkę pietruszki umyć, pokroić na drobno. Mąkę rozmieszać ze śmietaną, dodać do śmietany odrobinę gorącego wywaru, wymieszać, wlać do zupy, zagotować. Na samym końcu dodać do zupy natkę pietruszki. Makaron ugotować według przepisu na opakowaniu, podawać z zupą grzybową