

Zupa grzybowa



HALINA17



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

rosół warzywny	1,5 litra
grzyby suszone	6 sztuk
ziemniaki pokrojone w kostkę	6 sztuk
siekany koperek	2 łyżki
przyprawa uniwersalna Kucharek	1 łyżka
śmietana	120 ml
pieprz do smaku	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Moczymy grzyby suszone i gotujemy do miękkości. Grzyby kroimy w paseczki, wywar dodajemy do rosółu warzywnego. Rosół doprowadzamy do wrzenia. Dodajemy ziemniaki i grzyby. Doprawiamy vegetą i pieprzem. Rozprowadzamy śmietanę w zupie. Posypujemy koperkiem.