

grzybowy krem



EWELINAPAC



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

marchewka	1 sztuka
cebula czerwona	1 sztuka
przyprawy	do smaku
śmietana	100 mililitrów
bulion	200 mililitrów
borowiki	800 gram

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

bulion zagotować , dodać startą marchew. Grzyby umyć , pokroić w plastry. Cebulę pokroić w kotkę . Zeszklić cebulę dodać grzyby smażyć 30 minut, Dodać do bulionu. Przyprawić, dodać śmietanę zmiksować.