

Żurek z grzybami



IWA643



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

marchew	1 szt
ziemniaki młode	3 szt
Makaron kolanka	1 garść
kucharek uniwersalny	
Pieprz biały mielony Prymat	
śmietanka 12-procentowa	
udko	1 szt
żurek śląski	1 opakowanie
grzyby suszone	3 namoczone

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do garnka z wodą wkładamy udko i gotujemy. Grzyby wcześniej namoczone dodajemy do garnka lekko pokrojone. Dodajemy także pokrojone ziemniaki i startą na dużych oczkach marchewkę. Dodajemy kucharek i gotujemy, Dodajemy garść makaronu. Żurek z torebki rozrabiamy w zimnej wodzie i dodajemy do zupy. Gotujemy i zaciągamy śmietanką.