

Zupa pieczarkowa



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pieczarki	30 dkg
Bulion grzybowy	1 litr
masło	1 łyżka
słodka śmietana	0,15 litra
mąka	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pieczarki, po umyciu i wysuszeniu należy pokroić na kawałki po długości. Podsmażyć je na patelni na maśle, a następnie wrzucić do przygotowanego uprzednio świeżego bulionu grzybowego. Gotować przez około 10 minut, a następnie dodać rozmieszaną śmietanę z mąką. By śmietana się nie zważyła należy przed wlaniem dodać do niej 2 łyżki gorącego wywaru i szybko rozmieszać. Przyprawić do smaku, a po wlaniu do talerzy posypać natką pietruszki.