

Ziemniaczana z pieczarkami



LAMPA99



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

bulion warzywny	2 szklanka
Bulion grzybowy	2 szklanka
pieczarki	10 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki obrać, opłukać, pokroić w kosteczkę, włożyć do gorącego bulionu warzywnego, wymieszanego z grzybowym. Pieczarki opłukać, pokroić w plasterki, podsmażyć na maśle, dodać do zupy. Kiedy ziemniaki będą prawie miękkie, wsypać zacierki i gotować zupę jeszcze 10 min. Wlać śmietanę, dodać koperek, doprawić pieprzem.