

Zupa pieczarkowa Pyzy



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

dkg pieczarek	25
ziemniaków	4-5
litra wywaru warzywnego	1-1,5
ml śmietany, wystarczy 18%	100
łyżka masła	1
łyżeczki mąki	1/2

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki obrać, pokroić w kostkę, zalać połową wywaru, gotować do miękkości. Pieczarki oczyścić ręcznikiem papierowym (można umyć), pokroić w cienkie półplasterki. Cebulkę obrać, posiekać. Na patelni rozpuścić masło, wrzucić cebulkę, zeszklić dodać grzyby, smażyć 5-8 min. , przełożyć do ugotowanych ziemniaków i wlać resztę bulionu, dodać troszkę mielonego pieprzu i lubczyku, zagotować. Śmietanę roztrzepać z mąką i odrobiną soli, zahartować niewielką ilością gorącej zupy, wlać do garnka, zagotować. Podawać posypaną dużą ilością natki pietruszki.