

Zupa grzybowa na mleku



RENATAZ-ET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mleko	3 szklanki
śmietana	3 łyżki
masło	1 łyżka
marchew	1 szt
cebula	1 szt
mąka	1 łyżka
koperek	1 łyżka
sól	do smaku
borowiki	30 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Grzyby drobno posiekać, włożyć do garnka, wlać 1 /2 szklanki wody, dodać cebulę, marchewkę i dusić około pół godziny. Wyjąć warzywa. Z masła i mąki zrobić jasną zasmażkę, rozmieszać z 2 szklankami mleka, wlać do grzybów i gotować 10 minut. Dodać resztę przegotowanego mleka, śmietanę, koperek, przyprawić do smaku solą, wymieszać. Podawać z grzankami.