

Krem pieczarkowy.



Autor: **kuchniarniam**
Przepisów: **94** Ocena: **870**



1-2 os.



30 min



łatwe



tanie

Składniki:

- 10 pieczarek,
- 1 udko z kurczaka,
- 2 ziemniaki,
- cebula,
- sól, pieprz,
- łyżka masła.

Sposób przygotowania:

- 1 Pieczarki obrać i pokroić w plastry. Dodać cebulę pokrojoną w kostkę, łyżkę masła (może być dowolny tłuszcz). Całość dusić około 15 minut.
Wlać 0,5 litra wody, dodać ziemniaki pokrojone w kostkę i udko z kurczaka. Gotować jeszcze przez około 30 minut.
Doprawić do smaku solą i pieprzem.
- 2 Zupę zmiksować.
Można podawać z odrobiną kwaśnej śmietany lub jogurtu.

Twoje notatki do przepisu: