

Pieczarkowa



Autor: **agnes72**
Przepisów: **764** Ocena: **5080**

 5-6 os.  60 min  łatwe  tanie

Składniki:

- 6 skór wieprzowych (około pół kilograma),
- 500 g pieczarek,
- 1 duża marchew,
- 1 korzeń natki pietruszki,
- 6-8 ziemniaków (w zależności od wielkości ziemniaka i gęstości zupy),
- 1 mały liść pora,
- 0,5 kubka dużej śmietany,
- 1 mały pęczek natki pietruszki,
- 1 mały pęczek kopru.

Sposób przygotowania:

- 1 Do garnka wlać dwa litry wody, dodać umyte skóry wieprzowe (lub jeśli ktoś nie lubi inny rodzaj mięsa), dodać również marchew i korzeń pietruszki pokrojony dowolnie i liść pora pokrojony dość drobno. Gotować do miękkości skór.
- 2 Gdy skórki są już wystarczająco miękkie dodać ziemniaki pokrojone w kostkę, dodać również ulubioną przyprawę z dodatkiem soli i gotować do miękkości ziemniaków. W międzyczasie przygotować pieczarki obrać je i pokroić dowolnie (ja daję bez nóżek).
- 3 Jak już ziemniaki w zupie są miękkie dodać wcześniej przygotowane pieczarki i gotować do ich miękkości. W czasie gdy zupa z pieczarkami się gotuje śmietanę rozprowadzić z wywarem od zupy oraz dodać pół łyżeczki cukru do śmietany (wtedy śmietana w zupie się nie zważy).
- 4 Gdy pieczarki są już miękkie wlać przygotowaną śmietanę i zagotować przez chwilę. Na sam koniec wkroić natkę pietruszki i koperek.
- 5 Zupę można podać np. z kromką chleba. Wiem że większość ludzi zupę pieczarkową gotuje z makaronem my zaś zupy nie wyobrażamy sobie zup bez ziemniaków. Może moja zupa nie jest do końca zdrowa bo na skórkach lecz ja jestem tak wychowana żeby z niczego ugotować coś pysznego.

Twoje notatki do przepisu: