

Zupa boczniakowo-pieczarkowa.



Autor: **Docherro**
Przepisów: **861** Ocena: **18237**

5-6 os. 60 min łatwe tanie



Składniki:

- boczniak ostrygowaty 25dkg
- pieczarki 7-8 szt.średnie
- por 20 cm
- cebula 1 średnia
- seler naciowy 2 łodygi
- marchew i pietruszka po 1 szt.
- Natka pietruszki
- czosnek 3 duże ząbki
- ziemniaki 5 szt.
- żurawina niskosłodzona do mięs 4 łyżeczki
- Ziele angielskie 6 kulek
- Liść laurowy 2 szt.
- masło 2 łyżki
- sól, pieprz, maggi

Sposób przygotowania:

- 1 Por i cebulę pokroić w paski i podsmażyć na maśle. Dodać pokrojonego w paski boczniaka i pieczarki, smażyć około 10 min.
Po tym czasie dodać pokrojony seler naciowy i warzywa pokrojone w cienkie słupki.
Jeśli już mamy wszystko podsmażone, dodać ziemniaki pokrojone w kostkę, oraz żurawinę i smażyć około 10min.
Wszystko przełożyć do garnka i zalać około 3 litrami wody, dodając ziele i liście laurowe.
Pogotować chwilę by ziemniaki były miękkie, doprawić do smaku, dodać natkę.

Smacznego zyczeń!



Twoje notatki do przepisu:

