

# Zupa grzybowa z owsianym plackiem



Autor: **Tradycyjna\_Kuchnia**  
Przepisów: **2108** Ocena: **11703**



3-4 os.



60 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- 15 dag świeżych grzybów leśnych
- 1 pęczek natki pietruszki
- 1 biała cebula
- 1 łyżka tłuszczu
- 1 łyżeczka mąki
- 1 łyżeczka słodkiej papryki
- □ szklanki mleka
- sól i pieprz do smaku
- Składniki na placek:
  - 1 jajko
  - 3 łyżki płatków owsianych
  - sól do smaku
  - tłuszcz do smażenia

## Sposób przygotowania:

### 1 Wykonanie zupy:

Grzyby opłukać, pokroić i ugotować do miękkości. Cebulę obrać, posiekać, przysmażyć na tłuszczu z mąką i z posiekaną natką pietruszki. Zalać niewielką ilością zimnej wody, zagotować i dodać do grzybów. Następnie wlać mleko, raz jeszcze zagotować i podawać z plackiem owsianym.

### Wykonanie placka:

Jajko rozbełtać widelcem wymieszać z płatkami, solą i pieprzem do smaku i odstawić na 10 minut. Patelnię wysmarować tłuszczem, wylać przygotowane ciasto i usmażyć z obu stron na rumiano. Po ostudzeniu pokroić dowolnie i dodać do zupy.

## Twoje notatki do przepisu: