

ZUPA KREMOWA Z PIECZARKAMI



Autor: **LIDECZKA**
Przepisów: **255** Ocena: **18716**



5-6 os.



15 min



średnie przystępne



Składniki:

- woda, 1,5 l
- Kostki rosółowe, 2
- pieczarki, 25 dkg
- marchew, 1
- por (jeśli ktoś lubi), 1
- serek topiony kremowy lub pieczarkowy (kielbaska), 2
- mięso mielone, 25 dkg
- bułka namoczona w mleku, 0,5
- jajo, 1
- przyprawy

Sposób przygotowania:

- 1 Z mięsa, bułki i jaja przygotować pulpeciki o średnicy 1,5-2 cm. Ugotować rosół, dodać pokrojoną drobno marchew i por oraz podsmażone na maśle pieczarki (w wersji niskotłuszczowej nie podsmażać). Wrzucić pulpeciki, zagotować. Serki topione rozprowadzić wywarem i dodać do zupy. Smacznego.

Twoje notatki do przepisu: