

Zupa pieczarkowa



Autor: **AmbasadorSmakow**
Przepisów: 8 Ocena: 9



3-4 os.



30 min



średnie



przystępne



Składniki:

- pieczarki sterylizowane krojone MALPOL, 0,25 dag
- kostka bulionowa warzywna, 1 szt
- łyżka masła
- łyżka śmietany
- szczypta majeranku
- sól
- pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Ugotować 1 litr bulionu z kostki
- 2 Masło rozpuścić na patelni i podsmażyć pieczarki.
- 3 Usmażone pieczarki razem z tłuszczem i sosem wrzucić do wywaru.
- 4 Gotować ok. 15 minut, zagęścić mąką rozmieszaną w śmietanie i łyżce wywaru.
- 5 Dodać przyprawy i gotować jeszcze przez 5 minut nie doprowadzając do wrzenia.

Twoje notatki do przepisu: