

Zupa pieczarkowa



Autor: **Monika87**
Przepisów: **42** Ocena: **1812**

 3-4 os.  30 min  średnie  przystępne



Składniki:

- marchew, 2-3 szt
- korzeń pietruszki, 1 szt
- kawałek selera
- por
- pieczarki, ok 500g
- cebula, 2 szt
- śmietana kwaśna 18%, 2-3 łyżki
- sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie
- masło, 1 łyżka
- makaron, wedle uznania
- opcjonalnie kostka rosołowa, maggi

Sposób przygotowania:

- 1 Włoszczyznę obieramy, zalewamy ok 2-2,5l wody, dodajemy liść laurowy, lub dwa, 4 ziarenka ziela i gotujemy wywar. Można też dodać udko z kurczaka.
- 2 W międzyczasie cebulę drobno siekamy, podsmażamy na maśle i dodajemy wcześniej oczyszczone i pokrojone w półplasterki, lub plasterki (w zależności od wielkości) pieczarki. Lekko solimy i przesmażamy, aż płyn odparuje.
- 3 Kiedy pieczarki się przesmażą, a płyn odparuje, dodajemy wszystko do wywaru i gotujemy na małym ogniu ok 30-40 minut do czasu, aż warzywa będą miękkie. Do kubka wlewamy śmietanę, dodajemy 3 łyżki zupy by ją zahartować, mieszamy i dodajemy do całości. Chwilę jeszcze gotować na małym ogniu.
- 4 Podawać z makaronem, który można ugotować od razu w zupie i który dzięki temu lekko ją zagęści, lub podawać z grzankami.

Twoje notatki do przepisu: