

Zupa pieczarkowa z lanym ciastem



Autor: **ekspresjawkuchni**
Przepisów: **293** Ocena: **1480**



3-4 os.



30 min



łatwe



tanie

Składniki:

- Pieczarki 250 g
- Ziemniak duży 1 szt.
- Marchewka średniej wielkości 1 szt.
- Seler około 1/8 szt.
- Pietruszka 1/2 szt.
- Bazylia suszona 1 łyżeczka
- Jajko kurze 1 szt.
- Mąka pszenna około 1/2 szklanki
- Mleko około 3 łyżek
- Sól
- Świeżo mielony pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Marchewkę, seler i pietruszkę obrać, umyć i pokroić na nieduże kawałki.
- 2 Pieczarki obrać, umyć i pokroić w półplasterki.
- 3 Pokrojone pieczarki i jarzynę wrzucić do wrzącej wody z dodatkiem soli i gotować przez około 10 minut.
- 4 Ziemniak obrać, umyć i pokroić w niewielką kostkę, następnie dodać do zupy i gotować do miękkości.
- 5 Jajko, mąkę i mleko rozmieszać dokładnie z dodatkiem odrobiny soli. Tak otrzymane lane ciasto powinno być gęstsze niż ciasto na naleśniki.
- 6 Lane ciasto przygotowane w etapie 5 wlewać powoli do gotującej się zupy, jednocześnie intensywnie mieszając, aby ciasto dobrze rozprowadzić.
- 7 Zupę doprawić bazylią oraz pieprzem i gotować przez około 5 minut.

Twoje notatki do przepisu: