

Zupa pieczarkowa z makaronem

Autor: **Mole3**Przepisów: **108** Ocena: **2543**

1-2 os.



60 min



średnie



przystępne

Składniki:

- pieczarki, 40 dkg
- cebula, 2 szt.
- marchewka, 2 szt.
- pietruszka, 1 szt.
- Seler - korzeń, 1 mały
- oliwa z oliwek, 3 łyżki
- makaron nitki, 1 garść
- kostki rosółowe - wołowa i drobiowa, 1 + 1 szt.
- śmietana, mały kubeczek
- Mąka pszenna, 2 łyżki
- pieprz, 1/2 łyżeczki
- sól, maggi, do smaku
- natka pietruszki lub selera, 2 łyżki

Sposób przygotowania:

- 1 Cebulę pokroić w kostkę, podsmażyć na oliwie. Pieczarki pokroić - nóżki w plastry, główki również. Dodać je do cebulki i podsmażyć razem ok. 5 minut. Dolać wody, tak by grzyby były przykryte i gotować ok. 15 minut.
- 2 Marchewkę i pietruszkę pokroić w ćwierćtalarki, korzeń selera w słupki - dodać je do grzybów i cebuli i gotować prawie do miękkości, w międzyczasie dorzucając kostki rosółowe.
- 3 Makaron wrzucić do zupy, pogotować do jego miękkości. Do śmietany dodać mąkę i kilka łyżek gorącego wywaru - wlać do zupy i pogotować jeszcze 2-3 minutki. Doprawić, dodać zieleninę.
- 4 Smacznego!

Twoje notatki do przepisu: