

zupa pieczarkowo-groszkowa z boczkiem

Autor: **anetaa26**Przepisów: **168** Ocena: **5073**

3-4 os.



60 min



średnie



przystępne

Składniki:

- chudy, wędzony boczek, 100g
- pieczarki, 200g
- zielony groszek (świeży lub mrożony), 200g
- marchew, 1 szt
- pietruszka, 1 szt
- cebula, 1 szt
- smietana kwasna 12%, 200 ml
- sok z cytryny, wycisniety z 1 polowki
- olej, 1 łyżka
- sol, pieprz, wg uznania

Sposób przygotowania:

- 1 Boczek, marchew, pietruszke, cebule i pieczarki posiekac w drobniutka kostke. Do duzego garnka wlac olej, rozgrzac- wrzucic boczek i smazyc, az do zrumienienia. Dodac marchew, pietruszke, groszek i cebule i smazyc razem okolo 2- 3 minut. Dodac pieczarki, smazyc okolo minuty. Dolac wody (ok 2 l), dodac przyprawy, gotowac okolo 30 minut, az skladniki zmiekna.
- 2 Odlac na talerz okolo 300 ml zupy, wystudzic. Smietane wlozyc do miseczki, dodac do niej sok z cytryny, wymieszac. Powoli dolewac przestudzona zupe, cieglo mieszajac, aby zupa sie nie zwarzyla. Tak rozrobiona smietane wlac do zupy, wymieszac.

Twoje notatki do przepisu: