

Zupa ziemniaczano-cebulowa z pieczarkami



Autor: **Maudie**

Przepisów: **366** Ocena: **14155**



3-4 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- Cebula 5 szt dużych
- Ziemniaki 5-6 szt
- Bulion (u mnie warzywny) ok 1-1,5 litra
- Tymianek suszony, 1 łyżeczka
- Olej rzepakowy do smażenia
- Pieprz,sól do smaku
- Do podania zupki:
 - Chleb, 2-3 kromki
 - Pieczarki, kilka szt

Sposób przygotowania:

- 1 Cebulę obrać,pokroić w dużą kostkę,włożyć do garnka i smażyć na oleju często mieszając aż będzie miękka i lekko przyrumieniona .

Ziemniaki obrać i pokroić w większą kostkę.

Gdy cebula będzie już podsmażona,dodać tymianek,ziemniaki i wlać bulion.Wymieszać i gotować aż ziemniaki zmiękną.

Ugotowaną zupę doprawić pieprzem,solą a następnie zblendować na krem.

Pieczarki drobno pokroić i podsmażyć na odrobinie oleju.

Chleb pokroić w kostkę i podsmażyć na patelni.

Zupę wlać na talerz i podać z grzankami oraz podsmażonymi pieczarkami.Smacznego:)



Twoje notatki do przepisu:

