ANIA STARMACH

Zupa pieczarkowa

Co kupić?

600g	pieczarek
70ml	gęstej śmietany 18%
1.2l	bulionu warzywnego lub wody
0.25	selera korzeniowego
4	duże ziemniaki
1	cebula
1	mała marchewka
1	korzeń pietruszki
2	liście laurowe
2	ziarna ziela angielskiego
1	łyżka masła
1	natka pietruszki

Jak przygotować?

1. Pieczarki oczyść i pokrój w ćwiartki, przysmaż je na odrobinie masła, przełóż do miseczki.
2. Marchew, pietruszkę, seler pokrój w drobną kosteczkę. Cebulę posiekaj, ziemniaki obierz i pokrój w grubą kostkę.
3. W garnku o grubym dnie (w tym, w którym przysmażałeś pieczarki) podgrzej masło, dodaj cebulę, liście laurowe, ziele angielskie, a po chwili pokrojone warzywa. Całość zalej bulionem (przepis na bulion znajdziesz tutaj).
4. Gotuj około 20 minut, po tym czasie dodaj pieczarki i gotuj około 15 minut.
5. Odlej część bulionu, wymieszaj ze śmietaną i dolej do zupy.
6. Podawaj z natką pietruszki, a jeśli lubisz dodaj też makaron.

Przepis pochodzi ze strony
www.aniastarmach.pl