

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 oczyścić i pokroić w ćwiartki, przysmażyć je na odrobinie masła, przełożyć do miseczki.
2. Marchew, pietruszkę, seler pokroić w drobną kosteczkę. Cebulę posiekaj, ziemniaki obierz i pokroić w grubą kostkę.
3. W garnku o grubym dnie (w tym, w którym przysmażyłaś 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.