



Tekst i zdjęcie: **klaudiszja** - Szef Kuchni (905)

Zupa pieczarkowa

Zupa bardzo prosta i szybka w przygotowaniu, a zarazem bardzo smaczna i pożywna.

Czas przygotowania: do 1 godziny

Stopień trudności: Łatwe

Pora dnia: Obiad

Sposób przygotowania: gotowane

Liczba porcji: cztery

Składniki:

- pieczarka, 30 dag
- cebula, 1 szt.
- masło, 5 dag
- makaron , 15 dag
- śmietana, 2 łyżk.
- natka pietruszki, 2 łyżk.

Sposób przygotowania:

Cebulę pokroić i podsmażyć na maśle. Pieczarki umyć, pokroić w plasterki, dodać na cebulę, udusić - około 15 minut. Dolać wody (można bulion), zagotować. Na gotującą się zupę wrzucić makaron i ugotować do miękkości. Doprawić do smaku, solą, pieprzem, przyprawą typu, kucharek. Śmietanę rozprowadzić w kilku łyżkach gorącej zupy i dodać do całości.

