



Tekst i zdjęcie: **KutakNaOtro** - Złoty Szef Kuchni
(4246)

Zupa pieczarkowa

Alternatywa na codzień

Czas przygotowania: do 1 godziny

Stopień trudności: Łatwe

Pora dnia: Obiad

Sposób przygotowania: gotowane

Liczba porcji: więcej

☒ idealne dla dzieci

☒ dla alergików

Składniki:

- pieczarka, 50 dag
- mąka ziemniaczana, 1 łyżk.
- mleko 2,0 % , 3 łyżk.
- Śmietana 18% , 1 szkl.
- wywar, 4 l
- masło, 2 łyżk.
- cebula, 1 łyżk.
- suszona włośczyzna drobna, 3 łyżk.
- czosnek, 2 szt.
- estragon, 1 łyżk.

Sposób przygotowania:

Wywar gotujemy z suszoną włośczyzną. Można dodać pokrojone w kostkę ziemniaki, będzie bardziej sycące. Pieczarki miksujemy razem z cebulą i czosnkiem. Możemy zostawić kilka pieczarek i pokroić je w plasterki. Rozdrobnione pieczarki z cebulą i estragonem przesmażamy na maśle ok.10 min. Wrzucamy do gotującego się wywaru. 5-10 min podsmażamy również pieczarki w plasterkach na jasnobrązowy kolor. Wrzucamy do wywaru. Gotujemy do miękkości. Doprawiamy solą, pieprzem. Łączymy mąkę z mlekiem i wlewamy do gotującej się zupy. Zagotowujemy. Lekko ubijamy śmietankę (możemy zamiast kwaśnej dodać słodką) i dodajemy do zupy zdjętej z ognia. Podgrzewamy, posypujemy zieleniną.

