



Zupa pieczarkowa z koperkiem i ziemniakami

Autor: Śnieżynka

Danie: **Zupy,**

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Brokuł umyć, podzielić na różyczki, por posiekać w półkrążki, umyte pieczarki pokroić w kostkę.

Krok 2

Obrane ziemniaki, marchew i pietruszkę pokroić w kostkę, wsypać do garnka, zalać wodą i gotować.

Krok 3

Po 15 minutach gotowania dodać przygotowane pieczarki i resztę warzyw, gotować do miękkości.

Krok 4

Do kubeczka wlać śmietankę, dodać mąkę i 2-3 łyżki mleka, dokładnie wymieszać, połączyć z zupą, zagotować. Następnie wsypać posiekany koperek, doprawić do smaku solą sosem sojowym i kolorowym pieprzem, wymieszać, podawać.

Składniki:

- 25-30 dag pieczarek
- 3 ziemniaki
- 1 średnia marchewka
- ½ pietruszki
- ½ brokułu
- 1 mały por
- 2-3 łyżki śmietanki łaciata 30%
- 1 łyżka maki pszennej
- 2-3 łyżki mleka łaciate
- 2-3 łyżki posiekanego koperku
- Sól
- Kolorowy pieprz
- Sos sojowy