



Zupa pieczarkowa

Autor: najlepszewkuchni.pl

Bardzo smaczna i prosta zupa pieczarkowa ze śmietanką. Nie sposób jej się oprzeć. Nie wymaga dużych umiejętności kulinarnych – wychodzi i smakuje każdemu.

Przygotowanie

Krok 1

Warzywa obieramy i kroimy w kostkę. Skrzydełka myjemy i umieszczamy w garnku. Zalewamy je 3 szklankami wody i gotujemy ok. 15 minut. Po tym czasie dodajemy warzywa i dalej gotujemy.

Krok 2

Pieczarki oczyszczamy i kroimy w plasterki. Cebulę kroimy w drobną kostkę i szklimy na maśle. Dodajemy pieczarki, przyprawiamy solą i pieprzem, dusimy przez 5 minut.

Krok 3

Po tym czasie przekładamy pieczarki i cebulę do garnka i wszystko razem dusimy jeszcze ok. 15 minut. Dodajemy posiekaną natkę pietruszki i śmietankę łaciatą. Mieszamy.

Danie: **Zupy**,

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

Składniki:

- 500 g pieczarek
- 2 ziemniaki
- 1 marchewka
- 1 pietruszka
- 1 seler
- 2 skrzydełka z kurczaka
- 1 natka pietruszki
- 1 cebula
- 3 łyżki masła
- 1 szklanka Śmietanki Łaciatej 12%
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka pieprzu