



Zupa z pieczarkami i makaronem

Autor: najlepszewkuchni.pl

Tradycyjna zupa pieczarkowa, którą wielu z nas zna z dzieciństwa. Prosta i szybka w przygotowaniu, jednak wciąż przepyszna i wspaniale pachnąca pieczarkami. Uwielbiana przez każdego.

Danie: **Zupy**,

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

Przygotowanie

Krok 1

Warzywa obieramy i ścieramy na grubych oczkach.

Krok 2

Pieczarki myjemy i połowę z nich kroimy w plasterki, a połowę ścieramy na grubych oczkach. Cebulę i czosnek kroimy w drobną kostkę i szklimy na maśle, po czym dodajemy pieczarki, całość przyprawiamy solą i pieprzem, następnie dusimy przez 10 minut. Dodajemy marchewkę i pietruszkę, dusimy jeszcze przez 10 minut, po czym całość przekładamy do garnka.

Krok 3

Dolewamy bulion warzywny i wszystko razem dusimy jeszcze ok. 15 minut. Dodajemy posiekaną natkę pietruszki i makaron. Gotujemy jeszcze ok. 5-10 minut.

Składniki:

- 600 g pieczarek
- 2 marchewki
- 1 pietruszka
- 1 natka pietruszki
- 1 cebula
- 3 szklanki naturalnego bulionu warzywnego
- 1 ząbek czosnku
- 4 łyżki masła
- 200 g drobnego makaronu
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka pieprzu