



Zupa z serem i pieczarkami

Autor: najlepszewkuchni.pl

Pyszna zupa pieczarkowo-serowa, która przypadanie do gustu każdemu. Pięknie pachnie i jeszcze lepiej smakuje – z pewnością zachwyci wszystkich domowników.

Przygotowanie

Krok 1

Czosnek obierz i drobno pokrój, a następnie obsmaż na maśle. Dodaj pokrojone drobno pieczarki i całość podsmaż.

Krok 2

Pieczarki i czosnek zalej bulionem, dodaj pokrojoną w kostkę pierś z kurczaka i pokrojone w kostkę ziemniaki. Przypraw i duś ok. 15 minut. Po tym czasie dodaj starty mazdamer, serek topiony i śmietankę wymieszaną z mąką. Wszystko wymieszaj i podgrzej przez ok. 5-10 minut.

Krok 3

Podawaj z pokrojonym szczypiorkiem i grzankami. Smacznego!

Danie: **Zupy**,

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

Składniki:

- 200 g sera mazdamer Mlekpól
- 1 serek topiony kremowy Mlekpól
- 200 g pieczarek
- 3 ziemniaki
- 1 pierś z kurczaka
- 2 ząbki czosnku
- 3 szklanki naturalnego bulionu warzywnego
- 4 łyżki masła łąciate
- ½ szklanki śmietanki UHT łąciata 18%
- 1 łyżka mąki
- 1 łyżeczka pieprzu
- 1 łyżeczka soli
- 1 pęczek szczypiorku
- grzanki