



Zupa ziemniaczana

Autor: najlepszewkuchni.pl

Idealna. Więcej pisać nie trzeba. Rewelacyjnie doprawiona, pyszna, sycąca i prosta w przygotowaniu. Idealna na smaczny obiad dla rodziny.

Danie: **Zupy,**

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

Przygotowanie

Krok 1

Skrzydółka myjemy i zalewamy wodą, po czym gotujemy. Pieczarki kroimy w plasterki i obsmażamy na maśle z dodatkiem przeciśniętego przez praskę czosnku. Warzywa (oprócz ziemniaków) obieramy i kroimy w kostkę, a następnie dodajemy do skrzydełek.

Krok 2

Całość gotujemy, aż warzywa będą miękkie. Do zupy dodajemy pieczarki z czosnkiem. Ziemniaki obieramy, kroimy w kostkę i również dodajemy do garnka. Wszystko przyprawiamy solą, pieprzem i majerankiem (świeżym i suszonym) i gotujemy, aż ziemniaki zmiękną.

Krok 3

Na patelni przygotowujemy zasmażkę z mąki i masła i dodajemy ją do zupy. Gotujemy jeszcze kilka minut. Można udekorować zupę świeżymi ziołami.

Wskazówki

Aby przygotować zasmażkę, rozpuszczamy masło na patelni, dodajemy mąkę i mieszamy, aż całość się zezłoci.

Składniki:

- 2 skrzydełka z kurczaka
- 100 g pieczarek
- 2 ząbki czosnku
- 1 marchewka
- 1 pietruszka
- 1 seler
- 6 ziemniaków
- 4 gałązki świeżego majeranku
- 1 łyżka suszonego majeranku
- 1 łyżka soli
- 1 łyżeczka pieprzu
- 2 łyżki masła

Zasmażka:

- 2 łyżki mąki
- 2 łyżki masła