




## Kremowa zupa z pieczarek

 My Chcemy Jeść

Polecane na: [zupa](#)

### Warto wiedzieć:

 45 min

 łatwy

 4 porcje

### Składniki:

pieczarki - 300 g  
ziemniaki - 2 szt.  
cebula - 1 szt.  
bulion warzywny - 2 szklanka  
olej kokosowy - 1 łyżka  
jogurt naturalny - 200 ml

tymianek - 1 łyżeczka  
majeranek - 1 łyżeczka  
sól i sól ziołowa - do smaku  
świeżo mielony pieprz - do smaku  
rukola / natka / koperk - 1 garść

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Pieczarki myjemy, oczyszczamy i kroimy w plastry. Posypujemy solą ziołową i odstawiamy.

**KROK 2:** W tym czasie ziemniaki obieramy i kroimy na mniejsze kawałki. Cebulę kroimy w piórka. W garnku rozgrzewamy olej kokosowy i wrzucamy cebulę. Smażymy aż cebula będzie miękka. Dodajemy pieczarki i smażymy do odparowania wody. Dodajemy bulion warzywny i ziemniaki. Gotujemy ok. 15 minut. Odstawiamy na kilka minut.

**KROK 3:** Następnie blendujemy, dodając jogurt naturalny, tymianek i majeranek, solimy i pieprzymy do smaku. Nakładamy do głębokich talerzy lub miseczek. Przed podaniem posypujemy posiekaną rukolą, natką lub koperkiem.