




Zupa pieczarkowa z makaronem

 Tylko z Natury

Polecane na: [zupa](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

bulion drobiowo - warzywny - 2 litr

pieczarki - 250 g

śmietana 12% - 2 łyżka

masło - 1 łyżka

mąka - 1 łyżka

koperek lub natka pietruszki - 1 łyżka

sól morska, pieprz - do smaku

makaron świderki - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

KROK 1: Pieczarki myjemy, obieramy ze skórki i kroimy w ósemki. Smażymy na maśle. Gotujemy bulion drobiowo-warzywny i dodajemy pieczarki. (Warzywa korzeniowe do bulionu ścieram na tarce o grubych oczkach.) Śmietanę łączymy z mąką oraz niewielką ilością wody i zaprawiamy zupę. Gotujemy jeszcze chwilę i doprawiamy do smaku solą i pieprzem. Dodajemy koperek lub natkę pietruszki. Podajemy z ugotowanym makaronem.