




Zupa pieczarkowa z mięsem

 Wafelek2601

Polecane na: [zupa](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 90 min

 łatwy

 4 porcje

Składniki:

schab wieprzowy bez kości - 30 dag
pieczarki - 30 dag
cebula - 1 szt.
olej - 1 łyżka
marchew - 1 szt.
pietruszka - 1 szt.

seler - 1/4 szt.
liść laurowy - 3 szt.
ziele angielskie - 5 szt.
ziemniaki - 4 szt.
sól i pieprz - do smaku
natka pietruszki - 1/2 pęk

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mięso dokładnie umyć i zalać litrem wody.

KROK 2: Pieczarki zetrzeć na grubych oczkach. Na patelni rozgrzać oliwę, zrumienić na niej posiekaną cebulkę. Do cebulki dodać pieczarki i przesmażyć razem.

KROK 3: Marchewkę, pietruszkę i seler zetrzeć na grubych oczkach.

KROK 4: Do mięsa dodać liście laurowe i ziele angielskie. Zagotować. Do gotującego się mięsa dodać pieczarki i starte warzywa. Przyprawić solą.

KROK 5: Kiedy wszystko będzie miękkie mięso wyjąć, a dodać ziemniaki pokrojone w kostkę. Gotować do miękkości. Mięso pokroić w kostkę, natkę posiekać.

KROK 6: Dodać do zupy. Zagotować. Podawać na gorąco.