

## Krem z pieczarek z groszkiem ptysiowym

 Wafelek2601


Polecane na: [zupa](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 60 min

 łatwy

 4 porcje

### Składniki:

bulion warzywny - 1 litr

pieczarki - 30 dag

masło - 1 łyżka

śmietana - 3 łyżka

sól - do smaku

pieprz - do smaku

groszek ptysiowy - trochę

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Pieczarki obrać, posiekać. Masło roztopić na patelni, poddusić na nim pieczarki. Bulion zagotować, dodać pieczarki. Gotować ok. 15 minut, zmiksować w blenderze. Ponownie zagotować, przyprawić solą i pieprzem. Śmietanę wymieszać z odrobiną wywaru, wlać do zupy. Zagotować, zdjęć z ognia. Powstałą zupą zalać groszek ptysiowy.