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, zdjąć z ognia. Powstałą zupą zalać groszek ptysiowy.