Pieczarki a la flaczki

Barbara Mulik

Polecane na: **zupa**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

90 min | łatwy | 10 porcji

Składniki:

- Pieczarki - 1.5 kg
- Masło - 60 g
- Por - 140 g
- Seler - 100 g
- Korzeń pietruszki - 100 g
- Woda - 2.5 litr
- Bulion z kurczaka - 3 kostka
- Majeranek - 3 łyżka
- Pieprz - 2.5 łyżeczka
- Sól - 3.5 łyżeczka
- Gałka muszkatułowa - 2 łyżeczka
- Liść laurowy - 4 szt.
- Ziele angielski - 8 szt.
- Śmietana 18% - 4 łyżka
- Mąka pszenna - 5 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Świeże młode pieczarki dokładnie umyć szczoteczką pod bieżącą wodą, osuszyć na ręczniku papierowym.

KROK 2: Pieczarki kroimy na plasterki (grubość 0,5 cm.) ,podsmażamy na rozgrzanej patelni na maśle (podsmażamy w dwóch porcjach). Smażymy do momentu jak odparuje woda i się lekko zarumienią.

KROK 3: Seler,korzeń pietruszki ścieramy na tarce jarzynowej, pora kroimy w kostkę. Warzywa wrzucamy na rozgrzaną patelnię i podsmażamy na maśle ciągle mieszając.

KROK 4: Podsmażone pieczarki i warzywa przekładamy do garnka i zalewamy wrzątkiem. Po zagotowaniu wrzucamy kostki bulionowe z kurczaka, majeranek, gałkę muszkatułową, sól, pieprz, ziele i liście laurowe.
Gotujemy pod przykryciem ok. 40 minut.

KROK 5: Śmietanę wlewamy do kubka, dodajemy kilka łyżek gorącego wywaru, szczyptę soli, mieszamy i wlewamy do garnka.

KROK 6: Na patelni teflonowej podpalamy na kolor złoty mąkę pszenną (bez masła).

KROK 7: Zarumienioną mąkę wsypujemy do kubka wlewamy trochę zimnej wody, mieszamy i wlewamy do garnka.
Gotować jeszcze kilka minut.

KROK 8: Do miseczki wlewamy zupę, dekorujemy natką pietruszki i podajemy ze świeżą bułeczką.

Smacznego.