




Zupa grzybowa z mięsem i warzywami

 Wafelek2601


Polecane na: [zupa](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 100 min

 łatwy

 4 porcje

Składniki:

mięso od szynki - 30 dag

marchewka - 1 szt.

pietruszką - 1 szt.

seler - 1/2 szt.

podgrzybki - 40 dag

ziemniaki - 6 szt.

sól i pieprz - do smaku

śmietana light - 2 łyżka

liść laurowy - 2 szt.

ziele angielskie - 3 szt.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mięso umyć i zalać 1,5 litra wody. Zagotować, wyjąć szumowiny.

KROK 2: Dodać liście laurowe, ziele angielskie, trochę soli oraz warzywa starte na grubych oczkach.

KROK 3: Gotować pod przykryciem około 20 minut po czym dodać pokrojone grzyby. Gotować na wolnym ogniu pod przykryciem. Kiedy grzyby i mięso będą miękkie dodać pokrojone w kostkę ziemniaki i gotować do miękkości. Wyjąć mięso, pokroić w kostkę i z powrotem dodać do zupy. Zupę doprawić solą i pieprzem.

KROK 4: Śmietanę wymieszać z 200 ml wywaru i wlać z powrotem do zupy. Podawać na gorąco.