Zupa kalafiorowa z pieczarkami

Stokrotka

Polecane na: **zupa**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

25 min | łatwy | 4 porcje

Składniki:

kalafior - 1/2 kg
marchew - 1 szt.
pietruszka - 1 szt.
por mały - 1 szt.
pieczarki - 15-20 dag
śmietanka - 1/2 szklanka
kasza manna - 2 łyżka
koperek siekany - 3 łyżka
sól - do smaku
sos sojowy - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Marchew i pietruszkę obrać i zetrzeć na jarzynowej tarce. Włożyć do garnka, wlać 3-4 szkl wody i gotować. Po 10 minutach do warzyw dodać umyty, podzielony na różyczki kalafior, posiekany por i pieczarki, gotować do miękkości warzyw. Pod koniec wsypać kaszę mannę i gotować 4-5 minut. Zupę zdjąć z ognia, wymieszać z posiekanym koperkiem i śmietanką. Przyprawić do smaku.