




Zupa pieczarkowa

 PrzepisyMargaretki

Polecane na: [zupa](#)

Warto wiedzieć:

 60 min

 6 porcji

Składniki:

pieczarki - 500 g
cebula - 2 szt.
marchew - 1 szt.
śmietana 12% - 100 ml
sól i pieprz - - do smaku

kostki warzywne - 2 szt.
olej rzepakowy - 3 łyżka
tymianek suszony - 1 łyżeczka
woda - 2 litr

Dodatkowe info:

Zupy najczęściej gotuję na dwa dni, czasem również mrozę. Pieczarkową podaję z ugotowanym makaronem, posypaną posiekaną natką pietruszki.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Cebulę i pieczarki umyć, pokroić i obsmażyć przez 5 minut na oleju. Dodać 2 litry wody, marchew startą na tarce o grubych oczkach, tymianek i kostki warzywne. Gotować 35 minut. Pod koniec dodać śmietanę.