




## Zupa pieczarkowa z koperkiem i ziemniakami

 Renixx

Polecane na: [zupa](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 30 min

 łatwy

 1 porcja

### Składniki:

pieczarki - 25-30 dag

ziemniaki - 3 szt.

średnia marchewka - 1 szt.

pietruszką - 1/2 szt.

brokuł - 1/2 szt.

mały por - 1 szt.

śmietany 30% - 2-3 łyżka

mąka pszenna - 1 łyżka

mleko - 2-3 łyżka

siekany koperk - 2-3 łyżka

sól, kolorowy pieprz, sos sojowy - do smaku

### Dodatkowe info:

Zupę pieczarkową z warzywami można przygotować na wywarze z mięsa. Dziś ugotowałam bardzo smaczną zupę wegetariańską.

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Brokuł umyć, podzielić na różyczki, por posiekać w pół krążki, umyte pieczarki pokroić w kostkę. Obrane ziemniaki, marchew i pietruszkę pokroić w kostkę, wsypać do garnka, zalać wodą i gotować. Po 15 minutach gotowania dodać przygotowane pieczarki i resztę warzyw, gotować do miękkości.

**KROK 2:** Do kubeczka wlać śmietanę, dodać mąkę i 2-3 łyżki mleka, dokładnie wymieszać, połączyć z zupą, zagotować.

**KROK 3:** Następnie wsypać posiekany koperk, doprawić do smaku solą sosem sojowym i kolorowym pieprzem, wymieszać, podawać.