



Zupa pieczarkowa

 Wafelek2601


Polecane na: [zupa](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 60 min

 łatwy

 4 porcje

Składniki:

pieczarki - 30 dag
marchew - 1 szt.
pietruszką małą - 1 szt.
seler - 1/4 szt.
czosnek - 2 ząbek
cebula - 1/2 szt.
ziemniaki - 5 szt.

oliwa - 2 łyżka
sól - do smaku
pieprz czarny mielony - do smaku
liść laurowy - 1 szt.
ziele angielskie - 2 szt.
natka pietruszki - 1/4 pęczek
kwaśna śmietana - 3 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Marchew, cebulę, pieczarki, pietruszkę, seler i czosnek obrać, umyć, zetrzeć na grubych oczkach. Oliwę mocno rozgrzać, podsmażyć na niej starte warzywa, zalać litrem wody.

KROK 2: Dodać liścia laurowego, ziele angielskie, sól i szczyptę pieprzu. Gotować pod przykryciem na wolnym ogniu 40 minut.

KROK 3: Po tym czasie dodać pokrojone w kostkę ziemniaki, gotować do miękkości. Dodać posiekaną natkę pietruszki. Śmietanę wymieszać z połową szklanki wywaru, wlać do zupy. Zagotować. W razie potrzeby doprawić.

KROK 4: Podawać na gorąco.