Zupa pieczarkowo paprykowa

paulina2157

Polecane na: **danie główne, zupa**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

0 min

1 porcja

Składniki:

- pieczarki - 30 dag
- bulion drobiowy - 1 litr
- papryka czerwona - 2 szt.
- sól i pieprz - do smaku
- cebula - 1 szt.
- śmietana - 1 ml
- serek topiony - 1 szt.
- makaron łazanki - 2 dag
- przyprawa do potraw Bio - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Pieczarki oczyścić i pokroić w kostkę, podsmażyć, przełożyć do garnka i zalać bulionem, zagotować. Cebule obrać pokroić w kostkę podobnie paprykę, razem podsmażyć. Cebulę z papryką przełożyć do bulionu z pieczarkami. Gotować około 10 minut. Serek zmiksować ze śmietaną, odlać 0,5 szkl gorącego bulionu i wymieszać z serkiem i śmietaną. Serek ze śmietaną wlać do zupy, wymieszać, doprawić do smaku i zagotować. Podawać z ugotowanym makaronem łazanki.