




Zupa z maślaczków

 Bożena1960

Polecane na: [zupa](#)

Warto wiedzieć:

 60 min

 4 porcje

Składniki:

maślaki - 600 g
marchewka - 1 szt.
pietruszkę korzeń - 1 szt.
por - - kawałek
cebula - 2 szt.
czosnek - 2 ząbek
masło klarowne - 2 łyżka

sól i pieprz - - do smaku
natka pietruszki posiekana - 2 łyżka
śmietana 30 % - 50 ml
kostka bulionowa - 1 szt.
Dodatkowo: -
ugotowany makaron (u mnie
świderki) - 250 g

Dodatkowe info:

Zupka z maślaków to jedna z ulubionych zup mojej rodziny. Uwielbiam maślaczki, a zupę z nich mogłabym jeść codziennie. Dlatego dzisiaj podaję przepis na moją zupę z maślaczków. Myślę że przepis bardzo prosty, a zupa smaczna.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Maślaki dokładnie oczyścić, obrać ze skóry. Duże pokroić na mniejsze kawałki, a małe zostawić w całości. Do garnka wkładamy obrane opłukane warzywa, zalewamy wodą około 2 litrów. Dodajemy kostkę rosołową warzywną i gotujemy do miękkości warzyw około 20 minut. W między czasie na maśle klarownym podsmażamy obrane, pokrojone w kostkę cebule oraz posiekane ząbki czosnku, podsmażamy do zeszklenia, do podsmażonej cebuli dodajemy przygotowane maślaczki i smażymy kilka minut, aż maślaki puszczą sok. Z wywaru wyjmujemy marchewkę i pietruszkę kroimy w plastry i ponownie wkładamy do garnka, dodajemy całą zawartość patelni. Doprawiamy do smaku pieprzem i solą odrobiną przyprawy kucharek i gotujemy 5 minut. Wlewamy śmietanę mieszamy i gotowe. Przed podaniem posypujemy natką pietruszki. Ja podałam z ugotowanym makaronem.