



Zupa z maślaków

 smakujmy

Polecane na: [zupa](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 0 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

maślaki (świeże lub mrożone) - 50 dag

włoszczyzna - 1 pęk

mięso lub kość na wywar - 30 dag

ziemniaki - 6 szt.

śmietana - 1/2 szklanka

natka - 1/2 pęk

liść laurowy - do smaku

ziele angielskie - do smaku

sól - do smaku

pieprz - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mięso umyć, zalać w garnku litrem wody. Posolić i gotować na małym ogniu ok. pół godziny. Włożyć umytą włoszczyznę, ziele i liście laurowe, gotować do miękkości. Grzyby opłukać. Z kapeluszy usunąć skórkę. Pokroić je w paski i przesmażyć na oleju. Włożyć do wywaru, zagotować.

Ziemniaki obrać, pokroić w kostkę, włożyć do zupy i ugotować do miękkości. Wlać śmietanę, przemieszać. Doprawić i posypać natką pietruszki.