# Zupa ziemniaczana z kalarepą i pieczarkami

Renixx

Polecane na: **zupa**

Kuchnia (region): **polska**

## Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 1 porcja

## Składniki:

- mięso z kością - 30 dag
- kalarepka młoda - 2 szt.
- marchewka - 1 szt.
- pietruszka - 1 szt.
- ziemniaki - 30-40 dag
- cebula - 1 szt.
- pieczarki - 10 dag
- liść laurowy - 1 szt.
- ziele angielskie całe - 6-7 szt.
- mąka pszenna - 2 łyżka
- tłuszcz - 2-3 łyżka
- sól - do smaku
- pieprz - do smaku
- sos sojowy - do smaku
- posiekana zielenina - trochę

## Dodatkowe info:

Zupa ziemniaczana z kalarepką i pieczarkami na wywarze z mięsa jest wyśmienita. W sam raz na chłodne jesienne i zimowe dni.

## Sposób przygotowania:

*KROK 1:* Cebulę posiekać, zeszklić na łyżce tłuszczu, dodać posiekane pieczarki, podsmażyć.

*KROK 2:* Umyte mięso z kością włożyć do garnka, wlać 1,5-2 l wody, dodać odrobinę soli i gotować do miękkości mięsa (po zagotowaniu usunąć szumowiny). Marchewkę, pietruszkę, ziemniaki i kalarepki obrać, pokroić w kostkę. Wsypać do garnka.

*KROK 3:* Wlać przecedzony przez sitko wywar z mięsa, dodać liść laurowy, angielskie ziele i gotować do miękkości.

*KROK 4:* Z mąki i reszty tłuszczu zrobić zasmażkę, połączyć z zupą, dodać podsmażone pieczarki, zagotować.
Doprawić do smaku solą, pieprzem i sosem sojowym. Przed podaniem obficie posypać posiekaną natką pietruszki.