



przepisy.pl

Prosta zupa grzybowa z łazankami



Składniki:

- Zupa grzybowa Knorr - 1 opakowanie
- Rosół z kury Knorr - 1 sztuka
- śmietana 18% - 4 łyżki
- ziemniaki - 4 sztuki
- włoszczyzna - 1 pęczek
- łazanki - 100 gramów
- woda - 1 litr



30 minut



4 osoby



Łatwe

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Włoszczyznę rozdrobnij, ziemniaki pokrój w kostkę i ugotuj w 1 litrze wody, dodaj kostkę Knorr.
2. Gdy warzywa będą miękkie, zupę Knorr wymieszaj ze śmietaną i kilkoma łyżkami gotującego się wywaru. Wlej do garnka. Całość gotuj jeszcze przez ok. 3-4 minuty. Zupę podawaj z łazankami, oprószoną natką pietruszki.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl