



Grzybowa po męsku

przepisy.pl



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- suszone grzyby - 30 dekagramów
- Rosół wołowy Knorr** - 2 sztuki
- cebule - 2 sztuki
- marchewki - 2 sztuki
- mały seler - 1 sztuka
- woda - 2 szklanki
- mleko - 1 szklanka
- pieprz do smaku
- olej - 2 łyżki
- ugotowany drobny makaron

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

Sposób przygotowania:

1. Umyj i namocz grzyby, następnie gotuj je przez 40 minut.
2. Drobno pokrój warzywa i podsmaż je na oleju. Zalej 2 szklankami wody i gotuj przez 25 minut.
3. Połącz ze sobą oba wywary, następnie przecedź.
4. Pokrój grzyby i dodaj do wywaru wraz z kostkami Rosołu wołowego Knorr.
5. Dodaj szklankę mleka i dopraw pieprzem. Zupę podawaj z makaronem.

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