



przepisy.pl

## Grzybowa z kaszą i ziemniakami



60 minut



4 osoby



Łatwe

### Składniki:

- ziemniaki - 4 sztuki
- marchew - 2 sztuki
- kasza jęczmienna - 4 łyżki
- garść suszonych grzybów - 1 sztuka
- woda - 1 litr
- słodka śmietana 18% - 1 szklanka
- pieprz - 1 szczypta
- natka pietruszki pokrojona - 4 łyżki
- Bulion grzybowy na borowikach leśnych Knorr** - 1 sztuka
- Menu ze Smakiem Sos borowikowy Knorr** - 1 sztuka

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

### Sposób przygotowania:

1. Grzyby namoczyć w 1 szklance ciepłej wody .Odcedzić pozostawiając wodę i pokroić grzyby w paski .Obrać ziemniaki i marchew . Pokroić : ziemniaki w kostkę , a marchew w pół plasterki. Umyć . Wsypać do garnka razem z grzybami . Zalać 3 szklankami wody i 1 szklanką wywaru z moczenia grzybów . Dodać kostkę bulionową grzybową i kaszę . Gotować na małym gazie 45 minut
2. Sos borowikowy rozrobić w zimnej wodzie ( ok. 1 szklanki ) i wlać do zupy .Wymieszać i gotować 10 minut .Dodać śmietankę .Doprawić pieprzem. Podawać posypaną natką pietruszki.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)