



przepisy.pl

## Grzybowa zupa z grzankami



### Składniki:

- grzyby suszone - 8 sztuk
- Menu ze Smakiem Sos borowikowy Knorr** - 2 opakowania
- cebula posiekana - 1 sztuka
- bagietka - kromki - 4 sztuki
- pieczarki - 6 sztuk
- ser żółty starty - 2 łyżki
- olej - 3 łyżki

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

 30 minut  4 osoby  Łatwe

### Sposób przygotowania:

1. Grzyby namocz w gorącej wodzie (200 ml), następnie odcedź i pokrój w cienkie paski. Wywar pozostaw.
2. W garnku przesmaż połowę cebuli, dodaj pokrojone grzyby. Wlej 500 ml wody oraz wywar z moczenia grzybów.
3. Żeby zupa miała pełny, grzybowy smak do garnka wsyp zawartość opakowań Knorr, rozmieszaj i doprowadź do wrzenia. Zmniejsz ogień i gotuj 8 minut.
4. Pieczarki pokrój w ósemki i przesmaż wraz z cebulą na rozgrzanej patelni, dopraw do smaku. Następnie nałóż na kromki pieczywa, posyp startym serem i zapiecz w nagrzanym piekarniku. Gotową zupę udekoruj listkami ziół i podawaj z pieczarkowymi grzankami.

---

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)