



przepisy.pl

Jesienna zupa z podgrzybkami



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- świeże grzyby (podgrzybki) - 500 gramów
- skrzydełka z kurczaka - 3 sztuki
- marchewki - 3 sztuki
- ziemniaki - 5 sztuk
- ziele angielskie - 2 sztuki
- liść laurowy - 3 sztuki
- pieprz mielony - 1 szczypta
- mąka tortowa - 1 łyżka
- Przyprawa w Mini kostkach Pietruszka Knorr** - 1 sztuka
- Przyprawa w Mini kostkach Smażona cebula Knorr** - 1 sztuka
- Rosół z kury Knorr** - 2 sztuki

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

Sposób przygotowania:

1. Do garnka wlewam wodę ,myje grzyby akurat miałam podgrzybki z wczorajszego wypadu do lasu wkładam do garnka pokrojone lekko je podgotowuje i zbieram szum.
2. Przekładam grzyby i myje w ciepłej w zasadzie letniej wodzie .
3. Teraz do garnka 3 litrowego wlewam dwa litry wody . Wkładam pokrojone w kostkę ziemniaki i dwie marchewki oraz 3 skrzydełka. Dodaje liść laurowy i ziele angielskie oraz 2 rosołki Knorr pietruszkę i cebule Knorr . Gotuje na małym ogniu kiedy ziemniaki zmiękną i marchew wyjmuję skrzydełka . Wkładam grzyby teraz gotuje z 20 minut i zagęszczam mąką chwila mieszania i zupa gotowa smacznego

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