



przepisy.pl

Kartoflanka z grzybowym smakiem



 45 minut  3 osoby  Łatwe

Składniki:

- ziemniaki średniej wielkości - 4 sztuki
- marchew średniej wielkości - 1 sztuka
- wędzony boczek - 10 dekagramów
- słodka śmietanka 18 % - 0.5 szklanek
- woda - 3 szklanki
- olej z pestek winogron - 2 łyżki
- suszone grzyby- średnie kapelusze - 4 sztuki
- pieczarki - 4 sztuki
- pieprz mielony - 1 szczypta
- pokrojony koperek - 3 łyżki
- Kremowa zupa z kurek ze szczypiorkiem Knorr** - 3 łyżki
- Delikat przyprawa w płynie Knorr** - 1 łyżeczka
- Rosół wołowy Knorr** - 1 sztuka

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

Sposób przygotowania:

1. Namoczyć w 1/2 szklanki ciepłej wody grzyby. Pieczarki oczyścić i pokroić w plasterki. Usmażyć na rumiano na oleju. Ziemniaki i marchewkę obrać, umyć i pokroić (ziemniaki w kostkę, a marchew w plasterki). Wrzucić do garnka razem z boczkiem, pieczarkami (bez tłuszczu) i grzybami. Zalać wodą. Włożyć rosół wołowy. Gotować 20 minut. Wyjąć grzyby i boczek - pokroić i wrzucić ponownie do zupy . Rozrobić Krem z kurek w zimnej wodzie i wlać do garnka - gotować 5 minut .
2. Wlać śmietankę . Doprawić Delikatem w płynie , pieprzem . Posypać koprem.

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