



przepisy.pl

Krem pieczarkowy z groszkiem ptysiowym



60 minut



4 osoby



Łatwe

Składniki:

- pieczarki - 200 gramów
- Kremowa zupa pieczarkowa Knorr** - 1 opakowanie
- cebula - 100 gramów
- ziemniaki - 2 sztuki
- wywar z mięsa i warzyw - 500 mililitrów
- groszek ptysiowy - 50 gramów
- śmietana 22% - 200 mililitrów
- olej słonecznikowy - 50 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Pieczarki i cebulę pokrój w plastry, podsmaż w garnku. Zalej gotowym bulionem, dodaj pokrojone w plastry ziemniaki.
2. Całość gotuj pod przykryciem około 30 minut, do momentu, kiedy ziemniaki będą zupełnie miękkie.
3. Wywar umieść w kielichu miksera i zmiksuj dokładnie. Przelej do garnka.
4. Dodaj Kremową zupę pieczarkową Knorr rozmieszaną w 200 mililitrach śmietany.
5. Zupę gotuj na wolnym ogniu około 8 minut.
6. Krem pieczarkowy podawaj posypany groszkiem ptysiowym.

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