



przepisy.pl

## Kremowa zupa borowikowa



 60 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- porcja rosółowa - 1 sztuka
- Sos grzybowy Knorr** - 1 opakowanie
- grzyby suszone lub mrożone - 5 sztuk
- włoszczyzna - 1 pęczek
- ziemniaki - 300 gramów
- śmietana 18% - 100 mililitrów
- Ziele angielskie z Meksyku Knorr** - 3 ziarna
- Pieprz czarny z Wietnamu ziarnisty Knorr** - 4 ziarna
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 2 sztuki
- woda - 2 litry

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

### Sposób przygotowania:

1. Porcję rosółową i włoszczyznę zalej 2 l wody. Doprowadź wywar do wrzenia, zbierz powstałą pianę, dodaj przyprawy i gotuj przez 30 minut.
2. Grzyby i obrane ziemniaki pokrój w kostkę, dodaj do garnka i gotuj 15 minut.
3. Sos Knorr wymieszaj ze śmietaną i wlej do zupy. Całość ponownie doprowadź do wrzenia i gotuj przez 5 minut. Zupę dodatkowo można doprawić odrobiną majeranku.

---

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)