



przepisy.pl

## Postna pieczarkowa na Wigilię



45 minut



4 osoby



Łatwe

### Składniki:

- pieczarki - 0.5 kilogramów
- marchew - 2 sztuki
- pietruszka - 1 sztuka
- seler - 10 dekagramów
- por - 0.3 sztuk
- cebula - 1 sztuka
- olej - 2 łyżki
- masło - 1 łyżka
- kwaśna śmietana - 0.5 szklanek
- pieprz mielony - 1 szczypta
- woda - 4 szklanki
- ziemniaki ugotowane w mundurkach ( lub odpowiednio makaronu ) - 4 sztuki
- mąka - 2 łyżki
- pietruszka gałązka - 2 sztuki
- Bulion na włoszczyźnie Knorr** - 1.5 sztuk
- Przyprawa w Mini kostkach Pietruszka Knorr** - 1 sztuka
- Delikat przyprawa w płynie Knorr** - 1 szczypta

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

### Sposób przygotowania:

1. Warzywa obrać i umyć . Zalać wodą i gotować 20 minut razem z kostką bulionową .Wyjąć a wywar precedzić .
2. Pieczarki umyć , osuszyć i pokroić w grube plasterki .Usmażyć na rumiano na oleju dodając masło.
3. Do wywaru wrzucić pieczarki i gotować 10 minut .
4. Mąkę rozrobić w 1/3 szklanki zimnej wody i wlać do zupy - zagotować .
5. Kwaśną śmietanę roztrzepać dokładnie z odrobiną gorącej zupy i wlać do garnka . Nie gotować .Posypać rozkruszoną mini kostką Pietruszka .
6. Doprawić zupę do smaku pieprzem , Delikatem w płynie .
7. Podawać z pokrojonymi w plastry ziemniakami gotowanymi w mundurkach ( obranymi wcześniej ) lub z makaronem ( kształt wg upodobania ) .Udekorować listkami natki pietruszki.
8. Zup które podaje się na Wigilię jest wiele . Barszcz czerwony z uszkami , barszcz czerwony z krokietkami , grzybowa z makaronem , rybna , migdałowa .Część mojej rodziny robi zupę pieczarkową - myślę , że nie tylko oni .

---

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)