



Solanka z grzybami

przepisy.pl



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- rosół - 2 litry
- Delikat przyprawa w płynie Knorr**
- seler - 15 dekagramów
- pomidory - 10 dekagramów
- ogórki kiszane - 10 dekagramów
- szynka - 10 dekagramów
- cebula - 10 dekagramów
- marchew - 5 dekagramów
- suszone grzyby - 3 sztuki
- starty ser żółty - 8 dekagramów
- kapary - 2 dekagramy
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- oliwki - 5 sztuk

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

Sposób przygotowania:

1. Umyj i namocz grzyby, następnie ugotuj i pokrój w paski.
2. Sparz i obierz pomidory ze skórki, pokrój w cząstki. Szynkę pokrój w paski.
3. Ogórki obierz i pokrój w półplasterki, ugotuj w części wywaru z grzybów.
4. Marchew, seler i cebulę pokrój w paski i ugotuj na pozostałym wywarze.
5. Pod koniec gotowania włóż kapary, oliwki bez pestek, szynkę pokrojoną w paski, pomidory, ogórki i grzyby.
6. Dopraw do smaku Przyprawą w płynie Delikat Knorr.
7. Solankę z grzybami przelej do jednorpcjowych naczyń żaroodpornych, posyp żółtym serem i zapiekaj w gorącym piekarniku 10 minut.

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