



przepisy.pl

Wykwintna zupa grzybowa po polsku



 30 minut  2 osoby  Łatwe

Składniki:

- szyjki rakowe w zalewie - 80 gramów
- Kremowa zupa borowikowa Knorr** - 1 opakowanie
- woda - 500 mililitrów
- jajka - 2 sztuki
- śmietana 36% - 0.5 szklanek
- cebula - 1 sztuka
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- margaryna - 2 łyżki
- kilka gałązek świeżego koperku

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

Sposób przygotowania:

1. Jaja gotuj 5 minut. Następnie odstaw je do ostygnięcia.
2. W garnku podgrzej margarynę i zeszklij posiekaną cebulę oraz czosnek.
3. Zupę borowikową Knorr wymieszaj z 500 ml wody. Wlej zupę do garnka i dokładnie wymieszaj.
4. Dodaj śmietankę i gotuj około 3 minut.
5. Szyjki rakowe odcedź z zalewy i ułóż na dnie szerokiego i głębokiego talerza.
6. Zupę zmiksuj i wlej do talerza z rakami. Na wierzchu połóż dwie połówki gotowanego jajka oraz duże gałązki koperku. Podawaj z chlebem razowym.

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