



Zupa grzybowa z makaronem

przepisy.pl



 30 minut  3 osoby  Łatwe

Składniki:

- woda - 3 szklanki
- mrożone obgotowane grzyby - 25 dekagramów
- masło - 2 łyżki
- makaron kolanka - 5 dekagramów
- marchewka - 1 sztuka
- pieprz mielony - 1 szczypta
- koper posiekany - 1 szklanka
- posiekana natka pietruszki - 2 łyżki
- słodka śmietanka 18% - 1 szklanka
- Bulion grzybowy na borowikach leśnych Knorr** - 1 sztuka

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

Sposób przygotowania:

1. Grzyby wyjąć z zamrażalnika by rozmarzły. Obsmażyć na maśle mieszając przez 10 minut.
2. Do garnka dodać wodę . Wrzucić kostkę grzybową i zagotować. Dodać makaron i marchew pokrojoną w plasterki .Gotować go 20 minut. Wrzucić grzyby i połowę kopru. . Wsypać zupę w proszku wsypać do garnka i wymieszać . Gotować 10 minut. Dolać śmietankę .Doprawić do smaku pieprzem. Posypać natką.

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