



# Zupa grzybowa

przepisy.pl



 90 minut  6 osób  Łatwe

## Składniki:

- kurczak - 0.5 sztuk
- Zupa grzybowa Knorr** - 1 opakowanie
- suszone grzyby (najlepiej borowiki) - 100 gramów
- ziemniaki - 3 sztuki
- marchewka - 1 sztuka
- pietruszka - 1 sztuka
- mała cebula - 1 sztuka
- por - 0.5 sztuk
- seler - 0.5 sztuk
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 1 sztuka
- Ziele angielskie z Meksyku Knorr** - 3 sztuki
- pieprz
- śmietana 22% - 100 mililitrów
- Majeranek z krajów śródziemnomorskich Knorr** - 1 łyżeczka
- zimna woda - 2 litry

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

## Sposób przygotowania:

1. Włóż do garnka umytego kurczaka i całość zalej około 2 litrami zimnej wody. Gdy wywar się zagotuje - zbierz i usuń szumowinę. Dodaj przyprawy i czosnek.
2. Namocz grzyby przez około 20 minut w ciepłej wodzie, następnie pokrój w cienkie plastry i dodaj do wywaru.
3. Obierz i umyj warzywa. Ziemniaki pokrój w kostkę, natomiast pozostałe warzywa zetrzyj lub pokrój w cienkie plastry i dodaj do zupy. Całość gotuj na wolnym ogniu około 60 minut.
4. Dodaj do gotowego wywaru Zupę grzybową Knorr, przygotowaną zgodnie z przepisem na opakowaniu. Poprawi ona smak, aromat, a także konsystencję twojej zupy.
5. Przed podaniem zapraw całość śmietaną i dodaj trochę 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)