



przepisy.pl

## Zupa krem z pieczarek z groszkiem ptysiowym



 30 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- pieczarki - 15 sztuk
- Rosół z kury z pietruszką i lubczykiem Knorr** - 1 sztuka
- cebula - 1 sztuka
- por - biała część - 1 sztuka
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- margaryna - 2 łyżki
- jogurt naturalny - 2 łyżki
- serek topiony śmietankowy - 100 gramów
- groszek ptysiowy - 3 łyżki
- natka pietruszki do dekoracji
- woda - 600 mililitrów

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

### Sposób przygotowania:

1. Pieczarki umyj i osusz, a następnie pokrój w plastry i przesmaż w garnku na margarynie.
2. Cebulę, czosnek oraz pora pokrój drobno i dodaj do pieczarek. Wymieszaj i duś chwilę razem.
3. Wlej 600 ml wody i zagotuj. Dodaj kostkę Knorr, zmniejsz ogień i gotuj jeszcze 15 minut.
4. Zupę zmiksuj. Serek pokrój i dodawaj po kawałku do zupy cały czas mieszając, do momentu aż serek się całkowicie rozpuści. Gotową zupę podawaj z ptysiowym groszkiem. Z jogurtu narysuj na zupie grzybka. Z listków pietruszki zrób otaczającą go trawę.

---

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)