



przepisy.pl

## Zupa pieczarkowa z ciemnym piwem



 45 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- boczek w plastrach - 100 gramów
- Kremowa zupa pieczarkowa Knorr** - 1 opakowanie
- wywar z mięsa i warzyw - 600 mililitrów
- cebula - 100 gramów
- ciemne piwo - 200 mililitrów
- ziemniaki - 2 sztuki
- jajko - 1 sztuka
- olej słonecznikowy - 50 mililitrów
- śmietana - 100 mililitrów
- szczypior - 20 gramów

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

### Sposób przygotowania:

1. Boczek i cebulę pokrój w kostkę podsmaż w garnku, dodaj ziemniaki pokrojone w kostkę.
2. Całość zalej gotowym wywarem mięsno warzywnym, gotuj około 30 minut, aż ziemniaki będą miękkie.
3. Kremową zupę pieczarkową Knorr wymieszaj z piwem, dodaj do gotującego się wywaru, gotuj około 4 minut.
4. Śmietanę wymieszaj z żółtkiem, dodaj do zupy, garnek natychmiast odstaw na bok, już nie gotuj. Zupę podawaj posypaną pokrojonym szczypiorem.

---

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)