



przepisy.pl

Zupa pieczarkowa z serkiem topionym



Składniki:

- pieczarki - 150 gramów
- łazanki - 2 szklanki
- serek topiony - 1 sztuka
- prażona cebulka - 3 łyżki
- cebula - 1 sztuka
- natka pietruszki - 3 łyżki
- woda - 1.5 litrów
- masło - 2 łyżki
- Bulion na włoszczyźnie Knorr** - 2 sztuki
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta

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

 45 minut  3 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Makaron ugotować w osolonej wodzie al dente, precedzić odstawić. Pieczarki pokroić w kostkę, cebulkę drobno pokroić i przesmażyć wszystko na maśle. Wodę zagotować dodać kostki warzywne.
2. Do zupy dodać pieczarki z cebulą. Gotować razem ok 15 minut. Na koniec dodać serek topiony, wymieszać tak żeby się rozpuścił, doprawić solą i pieprzem.
3. Do zupy wrzucić makaron. Wlać porcje zupy na talerze, posypać drobno posiekaną natką i łyżką prażonej cebulki.

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