



przepisy.pl

Zupa pieczarkowa ze śmietaną

 45 minut  6 osób  Średnie

Składniki:

- olej - 1 łyżka
- pieprz - 1 szczypta
- śmietana - 150 mililitrów
- pieczarki - 400 gramów
- sól - 1 szczypta
- mąka - 30 gramów
- natka pietruszki - 2 łyżki
- wywar z kości i warzyw - 1.5 litrów

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

Sposób przygotowania:

1. Pieczarki oczyść, opłucz, pokrój w paseczki i usmaż.
2. Następnie zalej wywarem i gotuj około 6-8 minut.
3. Tłuszcz rozgrzej, wymieszaj z mąką i zasmaż.
4. Połącz z wywarem, śmietaną i zagotuj.
5. Dodaj posiekaną natkę pietruszki i dopraw.

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