



Zupa z podgrzybków

przepisy.pl



45 minut



4 osoby



Łatwe

Składniki:

- kura pieczona (bez kości) - 10 dekagramów
- Zupa grzybowa Knorr**
- Bulion grzybowy na borowikach leśnych Knorr**
- mrożone podgrzybki - 50 dekagramów
- kasza jęczmienna - 5 dekagramów
- mąka pszenna - 5 dekagramów
- śmietana - 0.5 szklanek
- jajko - 1 sztuka
- natka pietruszki (posiekana)
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- tłuszcz do smażenia
- woda w miarę potrzeb

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

Sposób przygotowania:

1. Grzyby lekko rozmroź, pokrój w paski. Przygotuj wywar z 1,5 litra wody i kostki Bulionu grzybowego Knorr. Usmaż grzyby i dodaj do wywaru.
2. Opłucz kaszę i ugotuj w wywarze.
3. Z przesianej mąki i jaja z dodatkiem wody zagnieć twarde ciasto. Zetrzyj ciasto na tarce o grubych oczkach i włóż do kaszy pod koniec gotowania.
4. Pokrój mięso kury w paski. Dodaj do wywaru mięso z kury oraz śmietanę.
5. Zupę grzybową Knorr rozprowadź w zimnej wodzie i dodaj do garnka. Gotuj 10 minut i dopraw do smaku.
6. Zupę z podgrzybków podawaj posypaną natką pietruszki.

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