



przepisy.pl

## Zupa z zielonego groszku i pieczarek



 45 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- wywar z warzyw i cielęciny - 1.5 litrów
- Bulion grzybowy na borowikach leśnych Knorr**
- groszek zielony mrożony - 40 dekagramów
- pieczarki - 15 dekagramów
- migdały - 5 sztuk
- mleko - 1 litr
- mąka pszenna - 1 łyżka
- natka pietruszki (posiekana)
- Gałka muskatołowa z Indonezji Knorr** - 1 szczypta

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

### Sposób przygotowania:

1. Oczyszczyć i pokroić pieczarki. Usmażyć pokrojone pieczarki.
2. Migdały sparzyć i pozbyć się skórki. Następnie połączyć z pieczarkami i dodać groszek, podsmażyć.
3. Warzywa z patelni wrzucić do rondla i zalać wywarem z warzyw i cielęciny.
4. Dodać kostkę Bulionu grzybowego Knorr i doprowadzić do wrzenia.
5. Mleko zmieszać z mąką i dodać do gotującej się zupy. Gotować 10 minut i doprawić do smaku gałką muskatołową. Zupę z zielonego groszku i pieczarek podawać posypaną natką pietruszki.

---

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)