

Zupa pieczarkowa



Trudność: □□□□□

Czas przygotowania: 10min , Czas gotowania: 20min
Całkowity czas: 30min , Porcja: 4

0 Kalorii , 0 g Cukrów , 0 g Tłuszczu , 0 g Białek

Autor: Redaktor

Link: <https://srecepty.pl/zupa-pieczarkowa>

Przygotowanie

Pieczarki umyj i pokrój w plastry. Cebulę obierz i pokrój w drobną kostkę. Podsmaż ją w rondlu na maśle razem z rozgniecionym czosnkiem. Kiedy cebula stanie się miękka dodaj pieczarki i duś około 5 minut. Wlej do rondla przygotowany uprzednio bulion warzywny. Gotuj około 10 do 12 minut. Do zupy dodaj sok z cytryny, posól i popieprz według własnego gustu. Przed podawaniem posyp zupę natką pietruszki.

▣ **Porady dotyczące przepisu**

Przepis możesz ulepszyć dodając do zupy sera ziołowego.



Składniki

- 500 g pieczarek
- 500 ml bulionu warzywnego
- 2 łyżki masła
- 2 ząbki czosnku
- 1 łyżeczka soku z cytryny
- 1 cebula
- sól
- pieprz
- nać pietruszki

Kategorie

Zwykły dzień, Całoroczne, Grzyby, Zupy