
Zupa pieczarkowa

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 6904 razy.

30 dag pieczarek,

włoszczyzna,

1 łyżka tłuszczu,

1 cebula

sól, pieprz,

1 łyżka mąki,

1/2 szklanki mleka,

1/2 szklanki śmietany,

6 pokrajanych ziemniaków,

zielenina

Obrana i opłukana włoszczyznę zalać w garnku 1 i 1/2 l wrzątku, gotować 20 min. W tym czasie obrać i pokrajać w plasterki pieczarki. Następnie włożyć je do rondla z tłuszczem, w którym zasklić cebulę, dodać sól, pieprz, dusić razem 15 min, nie odparowując soku z pieczarek. Z wywaru wyjąć włoszczyznę, dodać pokrojone w kostkę ziemniaki i pieczarki z cebula, gotować 10 min. Zupę zaprawić mąką z mlekiem, a po zagotowaniu i odstawieniu z ognia wlać do niej śmietanę. Posypać zieleniną.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>