
Kremowa zupa pieczarkowa

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

Język: Polski

Odwiedzono: 5372 razy.

PRODUKTY:

* 30 dkg małych pieczarek

* 20 dkg sera topionego

* 10 dkg sera pleśniowego

* cebula

* 3 łyżki masła

* 2 łyżki mąki

* koperek

* 1 litr mleka

* pieprz cayenne

* gałka muszkatałowa

* sól

* Pieczarki oczyścić , umyć i pokroić w cienkie plasterki.

* Cebulę obrać i posiekać .

* Ser topiony i pleśniowy pokroić w drobną kostkę.

* W dużym rondlu rozgrzać masło, włożyć pieczaki i cebulę i smażyć przez 3-4 minuty na złoty kolor.

* Odłożyć 3 łyżki pieczarek. Resztę oprószyć mąką. Krótko zasmażyć i wymieszać z wlewany powoli zimnym mlekiem.

* Zupę zagotować . Dodać rozdrobniony ser. Mieszając podgrzać na małym ogniu, aż ser się roztopi.

* Doprawić do smaku solą, pieprzem cayenne i gałką muszkatałową.

* Zupę podawać w czarkach. Posypać odłożonymi pieczarkami i posiekanym koperkiem.

* Można podawać z makaronem lub grzankami.

P.S.