

ZUPA PIECZARKOWA

6 Porcje | Czas przygotowania 30 min

SKŁADNIKI

500 g / pieczarek
2 sztuki / marchewki
2 sztuki / ziemniaka
1 sztuka / cebuli
2 ząbki czosnku
1 sztuka / papryczki chilli
3 liście laurowe
5 ziaren ziela angielskiego
1,5 l / bulionu drobiowego
1 pęczek natki pietruszki
200 ml / śmietany 18%
1 łyżka / masła klarowanego
Sól, pieprz kolorowy
Pieprz biały

SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA

Pieczarki, zmienkami, marchewkę oraz cebulę obieramy i myjemy. Pieczarki kroimy w plastry, ziemniaki w dużą kostkę, marchewki w półtalarki, a cebulę w drobną kostkę. Czosnek obieramy i rozgniatamy. Chilli kroimy w plasterki.

W szerokim garnku (w którym będziemy gotować zupę) rozgrzewamy łyżkę masła klarowanego. Na masło rozgrzane masło wrzucamy pokrojone pieczarki i cebulę. Po

LISTA ZAKUPÓW

500 g pieczarek
2 marchewki
2 ziemniaki
Cebula
Czosnek
Papryczka chilli
Liście laurowe
Ziele angielskie
Natka pietruszki
Śmietana 18%
Masło klarowane

chwili dodajemy rozgnieciony czosnek. Gdy pieczarki się zeszkłą, ok. 3 minuty, dodajemy pokrojoną marchewkę, ziemniaki i papryczkę chilli. Dokładamy również liście laurowe oraz ziele angielskie. Całość smażymy 5 minut. Po tym czasie dodajemy bulion drobiowy. Ja bulion gotuję wcześniej i przechowuję mrożony, w porcjach na zupę. Przepis na bulion drobiowy znajdziesz tutaj. Gdy bulion się zagotuje, zupę gotujemy 15 minut. W między czasie doprawiamy ją solą, pieprzem kolorowym oraz białym pieprzem. W czasie, gdy zupa się gotuje myjemy i drobno siekamy natkę pietruszki. Po 15 minutach dodajemy do zupy zahartowaną śmietanę 18%. Ostatnim składnikiem jest pokrojona natka pietruszki. Mieszamy. W razie potrzeby, jeszcze doprawiamy.

Zupa jest gotowa do podania.