

Zupa grzybowa

Przepis dodany przez użytkownika meg47



Pyszny obiadek :)

Czas przygotowania: 30 minut

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:

- pieczarki - 25 dag
- cebula - 1 szt.
- bulion - 1 l
- kremówka - 1/4 l
- ser topiony mleczny - 12 dag
- szczypiorek - do ozdoby
- majeranek -
- sól -
- pieprz -
- gałka muszkatołowa -
- czerwony pieprz do posypania -

Etapy przyrządzania:

1.

1. Pieczarki pokroić w plasterki, usmażyć na maśle razem z posiekaną cebulą. Oprószyć solą i pieprzem. Połowę grzybów zdjąć z patelni, pozostałe oprószyć mąką i zasmażyć.
2. Zupę zmiksować i wrzucić serek. Pozostawić na ogniu, a gdy ser się rozpuści doprawić, dodać pieczarki, posiekaną zieleninę i czerwony pieprz.