

# Zupa pieczarkowa z makaronem cioci ani

Przepis dodany przez użytkownika paula26013

**30 dag pieczarek**

**1 cebula**

**1 łyżka masła**

**1 łyżka margaryny**

**1-2 ząbki czosnku**

**ok. 1 &#189; litra rosołu**

**10-15 dag dowolnego makaronu np. nitki**

**3-4 łyżki śmietany 18%**

**zielona pietruszka**

**sól**

**pieprz**

Czas przygotowania: 40 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: bardzo łatwe

Koszt: 10 PLN

Kaloryczność: 123 kCal

## **Potrzebne składniki:**

- pieczarki - 30 dag
- cebula - 1 szkl.

## **Etapy przyrządzania:**

- 1.** Pieczarki pokroić w plasterki. Cebulę pokroić w kostkę i zeszklić na maśle i margarynie. Następnie dodać pieczarki i pokrojony w drobną kostkę czosnek. Dodać do nich szczyptę soli, szczyptę pieprzu i chwilę smażyć. Wszystko przełożyć do garnka i zalać gorącym rosołem (może być z kostki rosołowej). Dodać makaron, szczyptę Vegety i gotować razem około 20 minut. Dodać śmietanę i zagotować zupę. Na koniec dodać pokrojoną zieloną pietruszkę i w razie potrzeby jeszcze przyprawić. Podawać na gorąco.

Składniki wystarczą na około 4 porcje.

Smacznego.

## **Uwagi:**