

Zupa serowo-pieczarkowa

Przepis dodany przez użytkownika konsta

Zupa z trzema wariantami &bazy& od szybkiej do wymagającej troszkę więcej czasu. Wybierz wariant najlepszy dla siebie.

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- pieczarki - 20 dag
- masło - 4 dag
- włośczyzna - 1 op.
- lub zupa pieczarkowa w torebce - 1 op.
- lub kostka rosółowa - 3-4 szt.
- trójąty serka topionego - 6 szt.
- sól, pieprz, jarzynka -

Przydatne akcesoria:

garnek, patelnia, nóż, łyżka :)

Etapy przyrządzania:

- 1.** Pieczarki myjemy, kroimy w cienkie plasterki i dusimy na rozgrzanym tłuszczu.
- 2.** Wersja 1 najprostsza:
Zupę z torebki przygotować według przepisu na opakowaniu . W tej zupie rozpuszczamy serki topione. Na koniec dodajemy uduszone pieczarki i doprawiamy do smaku.
- 3.** Wersja 2:
Do 2 litrów wrzącej wody dodajemy kostki rosółowe. Tak jak wyżej , w rosole rozpuszczamy serki potem dodajemy pieczarki, doprawiamy i gotowe.
- 4.** Wersja 3 &najtrudniejszy&
Z włośczyzny i 2 l wody gotujemy wywar. W wywarze rozpuszczamy serki topione. Dodajemy uduszone pieczarki, doprawiamy do smaku.
- 5.** Zupkę podajemy z makaronem:)
Smacznego