

KREM Z PIECZAREK

Składniki

- 1l wywaru z mięsa
- 350g pieczarek
- 50g cebuli
- 50g masła
- 40g mąki
- 100ml śmietanki 18%
- 2 żółtka
- do smaku sól

Sposób przygotowania:

- Oczyszczyć i umyć pieczarki, pokroić w cienkie plastry
- Cebulę pokroić w piórka
- Pieczarki i cebulę podsmażyć lekko na około 20 g masła.
- Do pieczarek dodać niewielką ilość wywaru, podduś
- Połączyć pieczarki z pozostałym wywarem, zmiksuj
- Sporządź zasmażkę zagęść nią zupę
- Po zagotowaniu dodaj śmietankę wymieszaną z żółtkiem
- Dopraw solą do smaku.