

KREM Z PIECZAREK

przepis Sołectwa Karśnice

składniki:

30 dkg pieczarek
1 cebula
2 łyżki masła
2 łyżki mąki
1 l bulionu grzybowego
1/2 szklanki śmietany kremówki
sól, pieprz, zielona pietruszka

przygotowanie:

Pieczarki w plasterkach usmażyć na maśle z cebulą. Oprószyć solą i pieprzem. Część grzybów odłożyć, pozostałą część oprószyć mąką i zasmażyć. Zalać bulionem i zagotować. Zupę zmiksować i doprawić do smaku, a następnie dodać śmietanę i zieloną pietruszkę oraz pozostałe plasterki grzybów. Można podawać z makaronem.