

Krem pieczarkowy

Składniki:

200 gramów pieczarek,
 0,5 litra wody
 pół cebuli
 1 kostka bulionu warzywnego
 1 płaska łyżka mąki ziemniaczanej
 1 łyżka mąki
 3 łyżki śmietany
 100 gramów serka topionego kremowego
 Łyżka zmielonych suszonych grzybów

Przygotowanie:

Umyć pieczarki, obrać cebulę i przekroić na ćwiartki. Wszystkie składniki, wrzucić do garnka lub miksera i zblendować.

Dodać 500 ml gorącej wody i gotować około 15 minut.

Po tym czasie sprawdzić jaka jest gęstość zupy, jeśli jest za gęsta dolać jeszcze trochę wody.

Serwować z grzankami i łyżką śmietany, można posypać natką pietruszki.

Smacznego!!! :)

