

# Szybka zupa grzybowa z podgrzybków, smaczna i pożywna



Autor: **Gotujtosam**  
Przepisów: **156** Ocena: **3801**



3-4 os.



60 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- Filet z kurczaka 750 g.
- Podgrzybki mrożone 250 g.
- Śmietana 18 % 200 ml.
- Marchew 2 szt.
- Pietruszka 2 szt.
- Seler 1/4 małej sztuki.
- Cebula 1 szt.
- Ziemniaki 4 szt.
- Koper 1 pęczek.
- Ziele angielskie 5 szt.
- Liść laurowy 3 szt.
- Majeranek 1 łyżeczka do herbaty.
- Czosnek 3 ząbki.
- Olej 30 ml.
- Woda ok 2 l.
- Sól do smaku.
- Pieprz do smaku.

## Sposób przygotowania:

- 1 Do garnka 5 litrowego nalewamy zimną wodę, do wody wrzucamy umytego fileta z kurczaka, następnie wszystkie warzywa pokrojone w drobną kostkę, dorzucamy listki laurowe i ziele angielskie, całość przykrywamy i gotujemy aż warzywa będą miękkie.
- 2 Rozgrzewamy patelnię, wlewamy olej i wrzucamy drobno posiekaną cebulę, następnie grzyby, całość podsmażamy ok 2 minuty i dorzucamy czosnek z majerankiem. Następnie zawartość patelni wrzucamy do gotującej się zupy. Gotujemy jeszcze 20 minut i dorzucamy drobno posiekany koper. Następnie wlewamy śmietanę do miseczki, a do niej kilka łyżek gorącego wywaru i hartujemy śmietanę. Następnie wlewamy ją do garnka. Całość należy zagotować, solimy i pieprzymy do smaku.  
Zupa jest gotowa !!!

Smacznego !!!

## Twoje notatki do przepisu: