

Zupa z sałaty i grzybów



Autor: **GREGORSPEED**
Przepisów: **2395** Ocena: **53263**

3-4 os. 60 min łatwe tanie



Składniki:

- 1 opakowanie miksru sałat
- 1,5 l bulionu warzywnego
- 2 marchewki
- 1 pietruszka
- 1 mały seler korzeniowy
- 4 ziemniaki fioletowe
- 1 cebula
- 2 ząbki czosnku
- 200 g boczników
- 1 łyżka masła
- śmietana 18%
- sól, pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Jarzyny ścieramy na tarce o dużych oczkach.
Cebulę i czosnek siekamy.
Grzyby kroimy w paski.
Ziemniaki obieramy, kroimy w kostkę.
Całość dusimy na maśle, doprawiając solą i pieprzem.

Miks sałat gotujemy w bulionie warzywnym, studzimy i miksujemy.

Do bulionu wrzucamy warzywa, gotujemy do miękkości.

Zupę zabelamy śmietaną (wg uznania).



Twoje notatki do przepisu:

