

ZUPA KREM Z PIECZAREK

Składniki



- 1 litr bulionu (warzywny/drobiowy)
- 250 g pieczarek
- 50 g cebuli (pół sztuki)
- 70 g marchewki (pół sztuki)
- 80 g ziemniaka (1 sztuka)
- 4 ząbki czosnku
- Olej do podsmażenia
- Tymianek
- Czosnek granulowany
- Papryka ostra
- Sól
- Pieprz

Sposób przygotowania

1. Wszystkie warzywa obrać i pokroić na kawałki.
2. Na rozgrzanym tłuszczu podsmażyć krótko przyprawy: tymianek, czosnek granulowany i paprykę.
3. Następnie dodać czosnek, cebulę i również chwilę podsmażyć.
4. Wrzucić resztę warzyw, wlać bulion i gotować pod przykryciem.
5. Gdy warzywa będą miękkie, zmiksować na gładki krem.
6. Doprawić solą i pieprzem.