

Zupa pieczarkowa z makaronem cioci ani

Przepis dodany przez użytkownika paula26013

30 dag pieczarek
1 cebula
1 łyżka masła
1 łyżka margaryny
1-2 ząbki czosnku
ok. 1 ½ litra rosołu
10-15 dag dowolnego makaronu np. nitki
3-4 łyżki śmietany 18%
zielona pietruszka
sól
pieprz

Czas przygotowania: 40 minut
Ilość porcji: 3-4
Stopień trudności: bardzo łatwe
Koszt: 10 PLN
Kaloryczność: 123 kCal

Potrzebne składniki:

- pieczarki - 30 dag
- cebula - 1 szkl.

Etapy przyrządzania:

- 1.** Pieczarki pokroić w plasterki. Cebulę pokroić w kostkę i zeszklić na maśle i margarynie. Następnie dodać pieczarki i pokrojony w drobną kostkę czosnek. Dodać do nich szczyptę soli, szczyptę pieprzu i chwilę smażyć. Wszystko przełożyć do garnka i zalać gorącym rosołem (może być z kostki rosołowej). Dodać makaron, szczyptę Vegety i gotować razem około 20 minut. Dodać śmietanę i zagotować zupę. Na koniec dodać pokrojoną zieloną pietruszkę i w razie potrzeby jeszcze przyprawić. Podawać na gorąco.

Składniki wystarczą na około 4 porcje.

Smacznego.

Uwagi: