

Zupa pieczarkowa

Składniki:

400 g pieczarek
1,5 l wody
1 pałka z kurczaka
2 łyżki śmietany 18%
1 marchewka
1 mała pietruszka
mały kawałek selera
kawałek liścia pora
1 kostka rosółowa

Przyprawy: 1,5 łyżeczki soli, szczypta pieprzu, szczypta papryki czerwonej ostrej, kilka kropel przyprawy do zup w płynie



Dodatkowo:

Makaron typu świderki lub kokardki lub inny podobny

Wykonanie:

Mięso zalewamy zimną wodą i gotujemy. Ważne, żeby mięso zalać zimną wodą. W ten sposób więcej składników smakowych przejdzie do zupy. W trakcie gotowania zbieramy sitkiem zanieczyszczenia tzw.: „szumy”. Kiedy prawie ich nie ma wrzucamy do garnka warzywa: marchewkę, pietruszkę, seler i por (obrane umyte i pokrojone w większe kawałki). Dodatkowo doprawiamy bulion przyprawami: solą, pieprzem, papryką ostrą, kostką rosółową i przyprawą do zup w płynie. Gotujemy na małym ogniu przez jakieś 20 min. W międzyczasie obieramy pieczarki i kroimy je (albo na plasterki albo w kostkę) i podsmażamy na patelni, tylko do odparowania z nich wody. Można to zrobić na suchej patelni (ponieważ pieczarki puszczą wodę, albo na kropli oleju). Tak podsmażone pieczarki w odpowiednim momencie dodajemy do bulionu i dalej go gotujemy na wolnym ogniu przez jakieś 5 min. W przewie gotujemy makaron w osolonej wodzie (wg. przepisu na opakowaniu)

W miseczce rozrabiamy śmietanę z chochelką zupy (dokładnie roztrzepując śmietanę, tak aby nie powstały grudki) i dodajemy do zupy. Gotujemy jeszcze do zagotowania się zupy i możemy podawać.

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<http://kuchniamagdy.pl>

