Przepis na:

zupę pieczarkową

SKŁADNIKI:

- 2 pietruszki
- 2 marchewki
- 0,5 selera
- 1 cebula
- 1 por
- 2 ząbki czosnku
- 600 g pieczarek
- 3 łyżki mascarpone
- 2 łyżki masła
- Liść laurowy
- Ziele angielskie
- Tymianek
- Sól
- Pieprz
- Natka pietruszki

SPOSÓB WYKONANIA:

1. Marchew, pietruszkę, seler, por i czosnek obieramy i kroimy na mniejsze kawałki.
2. Wlewamy 1 litr wody do garnka, dodajemy warzywa oraz przyprawy.
3. Gotujemy na małym ogniu przez 40 minut.
4. Cebulę obieramy i siekamy w kostkę.
5. Pieczarki myjemy i kroimy w kostkę, a 2 ostatnie sztuki w paseczki.
6. Rozgrzewamy masło na patelni i szklimy cebulkę.
7. Do cebuli dokładamy pieczarki doprawiamy do smaku i smażymy.
8. Gotowy bulion przecedzamy, dodajemy cebulę z pieczarkami
9. Następnie dodajemy serek mascarpone, pilnujemy żeby się nie zważył.
10. Doprawiamy solą i pierzem oraz posypujemy natką pietruszki.