

www.SztukaKulinarna.pl

Delikatna zupa z borowików

ilość porcji **4** czas **30 minut** trudność **łatwe** koszt **tanie**

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
50	dkg	borowików	
0.5	szt	seler	
1	szt	pietruszka	
1	szt	marchew	
1	szt	cebula	
1	łyżki	masło	
		,sól,pieprz.	

Przepis Włoszczyznę oczyścić, umyć, zalać litrem wody, dodać kilka ziaren pieprzu, ugotować. Grzyby oczyścić, umyć, osuszyć, pokroić w plasterki, poddusić na maśle. Do ugotowanych warzyw dodać grzyby, razem gotować 30 min. Przyprawić sokiem z cytryny, solą i pieprzem (można też śmietanką). Składniki

50 dkg borowików,1/2 małego selera,1 korzeń pietruszki,1 duża marchew,1 cebula,sól,pieprz.,1 łyżka soku z cytryny,1 łyżka masła,sól,pieprz.