






## Zupa serowa z pieczarkami



 6+ porcji  30 min


### Składniki

- 1 obrana, pokrojona cebula
- 2 ząbki czosnku
- 1 obrana, pokrojona marchew
- pokrojona biała część pora
- 2 łyżki masła
- 400g obranych i pokrojonych na ćwiartki pieczarek
- 1 litr bulionu warzywnego
- 1 opakowanie serka topionego (100g)
- 90ml śmietanki 30%
- Świeża, posiekana natka pietruszki
- Przyprawy: sól i pieprz, ½ łyżeczki suszonego oregano, ½ łyżeczki mielonej słodkiej papryki


### Przygotowanie

 1 Cebulę, marchew i czosnek wrzucić do naczynia głównego i rozdrobnić.


 10 sek  7


 2 Dodać pokrojonego pora, łyżkę masła i ustawić odpowiednie parametry.

 3 min  90  podsmazanie

 3 Włąć bulion, dodać pieczarki, serek, przyprawy u nastawić odpowiednie parametry.

 25 min  100  2

 4 Pod koniec gotowania włąć przez otwór śmietanę.

 5 Podawać z bagietką i świeżą natką pietruszki.