



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 sera 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

Wlać bulion, dodać pieczarki, serek, przyprawy u nastawić odpowiednie parametry.



25 min



100



2

4

Pod koniec gotowania wlać przez otwór śmietanę.

5

Podawać z bagietką i świeżą natką pietruszki.