

Pieczarkowa z makaronem

data aktualizacji: 2021.01.12 autor: Redakcja



Składniki:

- 2 udka z kurczaka
- 60 dag pieczarek
- 2 marchewki
- 1 korzeń pietruszki
- kawałek selera
- 1 cebula
- 2 łyżki masła
- 250 ml śmietany kremówki
- sól
- pieprz
- 1 łyżeczka bazylii
- koperek zielony
- ok. 250 g makaronu

Wykonanie:

Udka opłucz, osusz, włóż do garnka, zalej około 1,5 l wody, posól i dodaj jarzyny: pietruszkę, seler i marchewki. Cebulę i pieczarki pokrój. Na patelni roztop masło i podsmaż na nim warzywa.

Następnie dodaj do wywaru rosółowego. Chwilę pogotuj, potem do zupy wlej śmietanę.

Dopraw do smaku pieprzem, solą i bazylią.

Osobno ugotuj makaron. Do miseczek nałóż makaron, zalej zupą i posyp koperkiem.

Źródło: <https://skierniewice.eglos.pl/aktualnosci/item/37805-pieczarkowa-z-makaronem>