

Zupa pieczarkowa z serkiem topionym



Składniki

150 g - kość od schabu
1 szt. - marchew
1 szt. - pietruszka
1/2 szt. - por
1/4 szt. - seler
2 szt. - liść laurowy
3-4 szt. - ziele angielskie
2 szt. - kostka rosółowa
1 szczypta - Sól i pieprz
300 g - pieczarki
100 g - serek topiony o smaku borowikowym
1 szczypta - natka pietruszki
50 g - makaron kokardki

Opis wykonania

Klasyczna pieczarkowa z makaronem zagęszczona serkiem topionym o smaku borowikowym-pycha!

1. Warzywa pokroić na drobno, kostkę umyć, dodać przyprawy i kostki rosółowe zalać wszystko 2 l wody i ugotować wywar. Kość wyciągnąć. Pieczarki oczyścić i pokroić w plastry, dorzucić do wywaru i gotować ok 10 min. Serek topiony pokroić na kawałeczki i dodawać do gotującej się zupy, aż do całkowitego rozpuszczenia. Ewentualnie doprawić solą lub pieprzem. Na koniec wrzucić makaron, przykryć pokrywką i już nie gotować, po 10 min makaron powinien być dobry. (jeżeli byśmy gotowali go w zupie stanie się miękki, rozlazły, a zupa za gęsta). Podawać posypaną natką pietruszki.