

Borowikowa z Leśniczówki

Składniki:

- ❖ 1 litr rosółu
- ❖ 500- 600 gramów borowików
(mogą być też podgrzybki)
- ❖ 3 łyżeczki masła
- ❖ $\frac{3}{4}$ szklanki śmietany kremówki
- ❖ 1 cebula
- ❖ natką pietruszki
- ❖ makaron „Makaroni Polskie
- świderki”
- ❖ sól
- ❖ pieprz



gotujemy rosół



podsmażamy cebulkę
z borowikami



wlewamy bulion i
śmietanę



Smacznego !

Przygotowanie :

1. Kroimy cebulę w kostkę i podsmażamy na maśle
2. Dodajemy pokrojone w paski borowiki i podsmażamy razem około 5 min
3. Wlewamy gorący bulion, doprawiamy solą i pieprzem i gotujemy przez około 15 min
4. Dolewamy śmietanę
5. Gotujemy makaron
6. Nakładamy makaron w miseczkę i zalewamy gorącą zupą (UWAGA- nie wkładamy makaronu do zupy, tylko bezpośrednio przed podaniem nakładamy do miseczek, gdyż w zupie nam się rozpadnie)
7. Przygotowaną zupę posypujemy natką pietruszki

SMACZNEGO !