



Barszcz borowikowy

Steps: 6

Poziom trudności: Łatwo

Składniki

4 Porcje

1 garść	Borowiki mrożone	1/2 szklanki	Makaron łazanki
6 łyżek	Śmietanka 30%	1 mała sztuka	Cebula
1 łyżka	Masło	1/3 mały pęczek	Natka pietruszki
1/2 sztuki	Marchew	1/2 sztuki	Por
1/4 sztuki	Seler bulwa	3 szklanki	Wywar warzywny
1 łyżeczka	Majeranek świeży		Sól, pieprz do smaku

Sposób przygotowania:

1. Marchew, por i seler pokrój w paski.
2. Na maśle przesmaż warzywa i borowiki, dodaj wywar warzywny, śmietankę, liść laurowy i gotuj przez około 30 minut.
3. Pod koniec gotowania dodaj śmietanę i posiekaną natkę oraz połowę majeranku.
4. Dopraw do smaku solą i pieprzem.
5. W osolonej wodzie ugotuj makaron łazanki.
6. Zupę podawaj z makaronem i udekoruj listkiem majeranku.