

Zupa mleczna z opieńkami

Składniki:

200 gram grzybów opieniek (oczyszczone i 3 razy opłukane)

200 gram ziemniaków pokrojonych w kostkę

500 ml wody

500 ml mleka 3,2%

5 gramów soli (łyżeczka)

szczypta pieprzu do smaku

Sposób wykonania:

Grzyby opieńki dokładnie oczyszczamy, płuczemy kilkakrotnie osuszamy z pozostałości wody, odstawiamy. Ziemniaki obieramy kroimy w kostkę. Gotujemy w garnku, pokrojone ziemniaki z 500 ml wody i solimy, kiedy ziemniaki już będą ugotowane, dodajemy opieńki, gotujemy 15 minut aż grzyby będą miękkie. Następnie dodajemy mleko i gotujemy około 10 minut.

Opcjonalnie dosmaczamy szczyptą pieprzu. Zupa gotowa do spożycia.



