

Recettes de cuisine polonaise

En français



Zupa Pieczarkowa

(Soupe polonaise à la crème de champignons)

Une soupe délicieuse, facile à préparer.

Ingrédients :

- 1 oignon
- 5 g beurre
- 200 g de carotte
- 320 g pommes de terre

- 1,5 L d'eau
- 2 bouillons de volaille
- 400 g champignons de Paris frais
- 100 g crème légère semi-épaisse
- persil
- sel et poivre

Préparation :

Dans une grande casserole, faire revenir dans le beurre, l'oignon émincé.

Ajouter les carottes épluchées coupées en rondelles. Rissoler environ 5 min.

Ajouter les pommes de terre coupées en cubes.

Laisser rissoler 5 min.

Ajouter l'eau avec les bouillons et faire cuire environ 20 min.

Au bout de 10 min de cuisson, incorporer les champignons émincés.

Ajouter la crème liquide en fin de cuisson.

Parsemer de persil au moment de servir.

Saler et poivrer.

Smacznego !