



# ROZGRZEWAJĄCE ZUPY Z GRZYBAMI



przepisy.pl



przepisy.pl

## Staropolski żurek z borowikami



 45 minut  3 osoby  Łatwe

### Składniki:

- Żurek szlachetny z chrzanem Knorr - 1 opakowanie
- borowiki mrożone lub świeże - 6 sztuk
- podgrzybki suszone - 5 sztuk
- woda - 750 mililitrów
- szalotka - 2 sztuki
- liść laurowy - 1 sztuka
- ziele angielskie - 3 ziarna
- gałązki świeżego majeranku - 2 sztuki
- białe wino - 100 mililitrów
- oliwa - 1 łyżka

### Sposób przygotowania:

1. Suszone grzyby wraz z listkiem laurowym oraz zieleń zalej 750 ml wrzącej wody, przykryj i odstaw na 10 minut, a następnie przestudź. Jeśli nie masz borowików, możesz użyć innych szlachetnych grzybów leśnych.
2. Szalotki pokrój w cienkie piórka i podsmaż w niewielkim garnku na rozgrzanej oliwie. Borowiki i suszone podgrzybki pokrój na połówki, a większe grzyby w ćwiartki i przesmaż razem z szalotką.
3. Następnie do garnka z grzybami wlej wino i zredukuj jego objętość. Włóż również gałązkę majeranku.
4. W ostudzonym grzybowym wywarze rozmieszaj żurek Knorr.
5. Przygotowany płyn wlej do garnka i doprowadź do wrzenia. Zmniejsz ogień i gotuj zupę jeszcze 5 minut. Przed podaniem oskub listki z gałązki majeranku i posyp nimi zupę.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)



przepisy.pl

## Rosół grzybowy



### Składniki:

- grzyby - 30 gramów
- mięta - 5 sztuk
- Bulion grzybowy na borowikach leśnych Knorr** - 1 sztuka
- ziemniaki - 4 sztuki
- marchew - 1 sztuka
- seler - 1 sztuka
- pietruszka - 1 sztuka

 45 minut  4 osoby  Średnie

### Sposób przygotowania:

1. Grzyby namocz i ugotuj z włoszczyzną i miętą ogrodową.
2. Dodaj kostkę Bulionu grzybowego Knorr.
3. Przecedź i dopraw solą i pieprzem do smaku.
4. Wybierz małe ziemniaki mniej więcej równej wielkości. Obierz, ugotuj, rozłóż na talerze i zalej gorącym rosółem.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)



przepisy.pl

## Wykwintna zupa grzybowa po polsku



 30 minut  2 osoby  Łatwe

### Składniki:

- szczyki rakowe w zalewie - 80 gramów
- Kremowa zupa borowikowa Knorr** - 1 opakowanie
- woda - 500 mililitrów
- jajka - 2 sztuki
- śmietana 36% - 0.5 szklanek
- cebula - 1 sztuka
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- margaryna - 2 łyżki
- kilka gałązek świeżego koperku

### Sposób przygotowania:

1. Jaja gotuj 5 minut. Następnie odstaw je do ostygnięcia.
2. W garnku podgrzej margarynę i zeszklij posiekaną cebulę oraz czosnek.
3. Zupę borowikową Knorr wymieszaj z 500 ml wody. Wlej zupę do garnka i dokładnie wymieszaj.
4. Dodaj śmietankę i gotuj około 3 minut.
5. Szczyki rakowe odcedź z zalewy i ułóż na dnie szerokiego i głębokiego talerza.
6. Zupę zmiksuj i wlej do talerza z rakami. Na wierzchu połóż dwie połówki gotowanego jajka oraz duże gałązki koperku. Podawaj z chlebem razowym.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)



przepisy.pl

## Aromatyczna zupa grzybowa z orzechami i szczypiorkiem



 30 minut  2 osoby  Łatwe

### Składniki:

- orzechy włoskie - 40 gramów
- cebula - 1 sztuka
- Kremowa zupa borowikowa Knorr** - 1 opakowanie
- woda - 500 mililitrów
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- szczypiorek - 1 pęczek
- olej z orzechów włoskich - 2 łyżki
- margaryna - 2 łyżki
- gęsta kwaśna śmietana - 2 łyżki

### Sposób przygotowania:

1. W garnku podgrzej margarynę i podsmaż posiekaną cebulę i czosnek, aż się zeszkłą.
2. Zupę borowikową Knorr wymieszaj z 500 ml wody i wlej do garnka. Dokładnie wymieszaj i gotuj około 3 minut.
3. Orzechy upraż na suchej patelni przez kilka minut. Szczypiorek posiekaj.
4. Zupę zmiksuj i przelej na szeroki oraz głęboki talerz.
5. Na wierzchu zupy połóż łyżkę gęstej śmietany. Całość skrop olejem orzechowym i posyp prażonymi orzechami oraz szczypiorkiem. Zamiast oleju z orzechów włoskich możesz również użyć oleju z pestek winogron lub oliwy z oliwek.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)



przepisy.pl

## Prosta zupa grzybowa z łazankami



### Składniki:

- Zupa grzybowa Knorr - 1 opakowanie
- Rosół z kury Knorr - 1 sztuka
- śmietana 18% - 4 łyżki
- ziemniaki - 4 sztuki
- włoszczyzna - 1 pęczek
- łazanki - 100 gramów
- woda - 1 litr

 30 minut  4 osoby  Łatwe

### Sposób przygotowania:

1. Włoszczyznę rozdrobnij, ziemniaki pokrój w kostkę i ugotuj w 1 litrze wody, dodaj kostkę Knorr.
2. Gdy warzywa będą miękkie, zupę Knorr wymieszaj ze śmietaną i kilkoma łyżkami gotującego się wywaru. Wlej do garnka. Całość gotuj jeszcze przez ok. 3-4 minuty. Zupę podawaj z łazankami, oprószoną natką pietruszki.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)



przepisy.pl

## Zupa z kurek z ziemniakami i boczkiem



### Składniki:

- ziemniaki - 2 sztuki
- Kremowa zupa z kurek ze szczypiorkiem Knorr** - 1 opakowanie
- woda - 500 mililitrów
- boczek wędzony - 150 gramów
- cebula - 1 sztuka
- natka pietruszki - 0.5 pęczków
- oliwa z oliwek - 2 łyżki
- świeżo mielony czarny pieprz - 1 szczypta

 30 minut  2 osoby  Łatwe

### Sposób przygotowania:

1. Ziemniaki pokrój w kostkę i ugotuj w lekko osolonej wodzie, aż będą półmiękkie.
2. W drugim garnku podsmaż na oliwie pokrojoną w drobną kostkę cebulę oraz boczek.
3. Zupę kurkową Knorr wymieszaj z 500 ml wody.
4. Gdy boczek będzie rumiany, wlej zupę i dokładnie wymieszaj.
5. Dodaj ziemniaki i całość gotuj powoli, aż zmiękną.
6. Na końcu dodaj świeżo mielony pieprz oraz posiekaną natkę pietruszki. W sezonie grzybowym możesz taką zupę wzbogacić świeżymi kurkami.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)



przepisy.pl

## Grzybowa podawana w grahamce



### Składniki:

- grahamki - 4 sztuki
- Kremowa zupa borowikowa Knorr** - 1 opakowanie
- kieliszek białego wina - 200 mililitrów
- natka pietruszki
- ser pleśniowy (opcjonalnie)

 30 minut  4 osoby  Łatwe

### Sposób przygotowania:

1. Przygotuj bułki: z grahamek odetnij delikatnie górę, środek wydrąż. Tak przygotowane bułeczki wstaw do piekarnika i zapiekaj około 15 minut w temperaturze 180°C.
2. Przygotuj zupę borowikową Knorr według przepisu podanego na opakowaniu. Pod koniec gotowania dodaj do niej białe wino.
3. Gotową zupę powoli wlewaj do bułeczek i przed podaniem posyp natką pietruszki.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)








przepisy.pl

## Zupa rybaka z grzybową nutą i olejem z dyni



 60 minut  4 osoby  Średnie

### Składniki:

- Kremowa zupa z kurek ze szczypiorkiem Knorr - 2 opakowania
- biała ryba np. dorsz - 100 gramów
- łosoś - 100 gramów
- seler - 1 sztuka
- marchewka - 1 sztuka
- cebula - 1 sztuka
- gęsta śmietana - 4 łyżki
- wermut - 100 mililitrów
- ziarenko ziela angielskiego - 3 sztuki
- czarny pieprz - 4 ziarna
- ziele angielskie - 3 ziarna
- kawałek cynamonu - 1 sztuka
- liść laurowy - 2 sztuki
- pęczek kopru włoskiego - 1 sztuka
- ziarenka typu włoskiego - 1 łyżka
- olej z pestek dyni - 20 mililitrów
- oliwa z oliwek - 20 mililitrów

### Sposób przygotowania:

1. Marchewkę pokrój w bardzo cienkie paski. Obsmaż na patelni, aż zrobi się chrupka, przełóż na papierowy ręcznik, aby odsączyć tłuszcz. Selera, cebulę, koper włoski i marchewkę podsmaż na oliwie, zalej litrem wody.
2. Dodaj przyprawy – ziarenka kopru włoskiego, kawałek cynamonu, liść laurowy, ziele angielskie i ziarenka pieprzu.
3. Wywar gotuj około godziny, do momentu, kiedy warzywa zmiękną. Dodaj pokrojone w kostkę ryby i szklaneczkę wermutu.
4. Całość zapraw dwoma torebkami zupy Knorr i gotuj jeszcze około 5 minut.
5. Wlej do bulionówki. Na wierzch zupy nałóż łyżkę śmietany, polej kilkoma kroplami oleju z dyni. Zupę udekoruj suszoną marchewką.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)



przepisy.pl

## Zupa borowikowa w dwóch kolorach



 60 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- kurczak - 500 gramów
- Kremowa zupa borowikowa Knorr** - 1 opakowanie
- marchewka - 1 sztuka
- seler - 1/4 sztuki
- pietruszka - 1 sztuka
- średniej wielkości cebula - 1 sztuka
- groszek ptysiowy
- koniak lub brandy - 2 łyżki
- śmietana 22% - 100 mililitrów
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- ziele angielskie - 2 sztuki
- ziarenka czarnego pieprzu - 4 sztuki
- liść laurowy - 2 sztuki
- woda - 1 litr

### Sposób przygotowania:

1. Warzywa obierz, umyj i wrzuć do garnka. Dodaj mięso i zalej około litrem zimnej wody.
2. Następnie doprowadź do wrzenia, zbierz powstałą pianę, dodaj przyprawy. Gotuj całość około 60 minut, aż wywar nabierze aromatu i smaku.
3. Do powstałego wywaru dodaj zupę borowikową Knorr. Całość dopraw dwiema łyżkami koniaku i jeszcze chwilę gotuj, aby alkohol odparował.
4. Podziel gotową zupę na dwie części. Do jednej części dodaj śmietanę, a drugą pozostaw tak jak jest. Wlej obie zupy jednocześnie do talerza, starając się, aby nie wymieszały się ze sobą. Dla wygody wykorzystaj do nalania zup dwa rondelki z dzióbkiem. Podawaj zupę posypaną groszkiem ptysiowym.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)



przepisy.pl

## Grzybowa zupa z grzankami



### Składniki:

- grzyby suszone - 8 sztuk
- Sos pieczarkowy ze śmietanką Knorr** - 2 opakowania
- cebula posiekana - 1 sztuka
- bagietka - kromki - 4 sztuki
- pieczarki - 6 sztuk
- ser żółty starty - 2 łyżki
- olej - 3 łyżki

 30 minut  4 osoby  Łatwe

### Sposób przygotowania:

1. Grzyby namocz w gorącej wodzie (200 ml), następnie odcedź i pokrój w cienkie paski. Wywar pozostaw.
2. W garnku przesmaż połowę cebuli, dodaj pokrojone grzyby. Wlej 500 ml wody oraz wywar z moczenia grzybów.
3. Żeby zupa miała pełny, grzybowy smak do garnka wsyp zawartość opakowań Knorr, rozmieszaj i doprowadź do wrzenia. Zmniejsz ogień i gotuj 8 minut.
4. Pieczarki pokrój w ósemki i przesmaż wraz z cebulą na rozgrzanej patelni, dopraw do smaku. Następnie nałóż na kromki pieczywa, posyp startym serem i zapiecz w nagrzanym piekarniku. Gotową zupę udekoruj listkami ziół i podawaj z pieczarkowymi grzankami.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)