

# Reteta Perfectă Supa de hribi



🕒 80 de minute    👤 4 portii    📊 Mediu

## Ingrediente

Knorr Supa crema de ciuperci - 1 bucata  
Hribi congelati - 500 de grame  
Apa - 1500 de mililitri  
Boia de ardei dulce - 10 grame  
Ceapa - 50 de grame  
Cimbru - 10 grame  
Faina de grau - 20 de grame  
Grasime - 50 de grame  
Maghiran - 10 grame  
Paste - 50 de grame  
Piper negru macinat - 10 grame  
Smantana - 100 de grame  
Soia - 100 de grame  
Knorr cub legume - 1 bucata

## Mod de preparare



1. Se decongeleaza hribii, se taie fasii si se rumenesc in tigaie.



2. Soia se inmoaie in apa si se fierbe in supa pregatita din apa cu cubul Knorr de Legume.



3. Se adauga pastele cand soia e aproape gata.



4. Se amesteca ciupercile cu smantana pana se leaga si se condimenteaza dupa gust cu piper, boia, maghiran si cimbru.

5. Se adauga Knorr Supa crema de ciuperci si se fierbe 10 minute. Supa de hribi se serveste cu patrunjel tocat deasupra.

*Pofta buna!*

Aceasta reteta provine de pe site-ul culinar Retetaperfecta.ro Gaseste-ne pe Facebook, la adresa: <https://www.facebook.com/retetaperfecta.ro>