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 kilkukrotnie 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.

