



Tekst i zdjęcie: **Szpilka** - Srebrny Szef Kuchni (1816)

Zupa ze świeżych grzybów

Dodajemy grzyby świeże np. borowiki, maślaki, podpienki

Składniki:

- pietruszka, 1 łyżk.
- pieprz, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- mąka , 2 dag
- śmietana, 1 szkl.
- cebula, 5 dag
- borowik, 50 dag
- włoszczyzna, 25 dag

Sposób przygotowania:

Włoszczyznę oczyścić, opłukać, zalać wrzącą wodą, dodać sól, ugotować wywar, odcedzić. Grzyby oczyścić z piasku (z maślaków zdjąć śliską skórkę), opłukać, poszatkować, dodać cebulę krajaną, dodać trochę wody i w osobnym naczyniu ugotować powoli pod przykryciem. Miękkie grzyby połączyć z odcedzonym wywarem, zagotować, podprawić śmietaną i mąką, dodać soli i pieprzu do smaku, zagotować. Podawać z lanym ciastem, łazankami, makaronem, kaszą perłową, ziemniakami.

