



Tekst i zdjęcie: **Poducha** - Srebrny Szef Kuchni (1860)

Zupa ziemniaczana z grzybami po poznańsku

Jedna z lepszych

Składniki:

- włoszczyzna, 20 dag
- posiekane grzyby, 1 dag
- ziemniak, 35 dag
- liść bobkowy, 2 szt.
- ziele angielskie, 2 szt.
- tłuszcz, 4 dag
- cebula, 3 dag
- mąka , 3 dag
- sól, 1 szczypta

Sposób przygotowania:

Włoszczyznę i grzyby umyć, oczyścić, opłukać, ugotować wywar z przyprawami. Obrać ziemniaki, pokrajać w kostkę. Gdy warzywa ugotują się, odcedzić wywar, ugotować w nim pokrajane ziemniaki. Połowę włoszczyzny i grzyby pokrajać. Sporządzić zasmażkę na cebuli z mąką silniej zrumienioną, wlać do wrzącej zupy, mieszając zagotować, dodać pokrajane warzywa i grzyby, sól (i ocet) do smaku.

