



Tekst i zdjęcie: **gumlaK** - Szef Kuchni (1055)

Wywar grzybowy

Wywar z grzybów stosuje się do postnych barszczów, krupników, żurów.

Na Boże Narodzenie

Składniki:

- sól, 1 szczypta
- pieprz czarny, 4 szt.
- cebula, 1 szt.
- seler, 0.25 szt.
- pietruszka, 0.5 szt.
- marchew, 1 szt.
- suszony grzyb, 1 dag

Sposób przygotowania:

Grzyby dokładnie umyć w ciepłej wodzie, włożyć do wody (6 szklanek), podgotować. Włoszczyznę umyć, oczyścić, opłukać, dodać do gotujących się grzybów, osolić, wsypać pieprz. Gdy grzyby i jarzyny będą miękkie, odcedzić, grzyby pokrajać w paski lub drobno posiekać i dodać do zupy.

