



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

Zupa grzybowa czysta

Żupę grzybową czystą podaje się często z kostką z kaszy krakowskiej lub manny.

Na Boże Narodzenie

Składniki:

- suszony grzyb, 3 dag
- włoszczyzna, 20 dag
- pieprz czarny, 2 szt.
- liście laurowe, 1 szt.
- masło, 1 dag
- sól, 1 szczypta

Sposób przygotowania:

Grzyby dokładnie umyć i namoczyć na kilka godzin. Włoszczyznę umyć, oczyścić, pokrajać, i ugotować razem z namoczonymi grzybami w sześciu szklankach wody. Gdy grzyby i włoszczyzna będą miękkie, odcedzić je, grzyby pokrajać w paski i włożyć do zupy, doprawić solą, dodać masło. Można również grzyby drobno posiekać i zużyć do klusek kładzionych albo francuskich, z którymi podaje się żupę grzybową.

