



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

Zupa grzybowa ze śmietaną

Podawać z ugotowaną osobno kaszą perłową.

Na Boże Narodzenie

Składniki:

- suszony grzyb, 3 dag
- włoszczyzna, 20 dag
- pieprz czarny, 3 szt.
- liście laurowe, 1 szt.
- mąka , 1 dag
- śmietana, 15 dag
- kasza perłowa, 15 dag
- sól, 1 szczypta

Sposób przygotowania:

Grzyby umyć, namoczyć na kilka godzin przed gotowaniem, nastawić w tej samej wodzie. Umytą, oczyszczoną, pokrajaną włoszczyznę włożyć do wrzącego wywaru z grzybów, ugotować. Gdy grzyby i warzywa będą miękkie, wywar przecedzić, zagęścić mąką rozmieszaną ze śmietaną, zagotować. Grzyby pokrajać w paski, włożyć do zupy.

