



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

Zupa grzybowa zasmażana

Do zupy grzybowej można również podać łazanki, kluski krajane, lane, makaron, muszelki itp.

☒ Na Boże Narodzenie

Składniki:

- suszony grzyb, 3 dag
- włoszczyzna, 20 dag
- pieprz czarny, 4 szt.
- liście laurowe, 1 szt.
- tłuszcz, 3 dag
- mąka , 3 dag
- sól, 1 szczypta

Sposób przygotowania:

Grzyby umyć, namoczyć na kilka godzin, następnie zagotować. Umytą, oczyszczoną włoszczyznę włożyć do wrzącego wywaru z grzybów, ugotować. Gdy grzyby i warzywa będą miękkie, wywar przecedzić. Mąkę zrumienić na jasnobrązowy kolor, dodać tłuszcz, rozprowadzić niewielką ilością zimnej wody, rozmieszać, wlać do przecedzonego wywaru, zagotować. Grzyby pokrajać w paski i włożyć do zupy albo — drobno pokrajane — zużyć do klusek kładzionych lub francuskich.

