



Tekst i zdjęcie: **frater007** - SzeF Kuchni (1330)

Zupa grzybowa

Świeże grzyby robią swoje

Pora dnia: Obiad

Sposób przygotowania: gotowane

Na Boże Narodzenie

Składniki:

- przyprawy, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- świeży grzyb, 100 g
- mąka , 2 g
- tłuszcz, 10 g
- śmietana, 50 g
- ziemniak, 200 g
- cebula, 10 g
- marchew, 50 g
- włoszczyzna, 50 g

Sposób przygotowania:

Włoszczyznę i marchew ugotować w wodzie lub na wywar z kości. Oczyszczone grzyby pokroić w plastry. Cebulę drobnej pokroić, przysmażyć na tłuszczu, dodać mąkę i grzyby — poddusić. Ziemniaki pokroić w kostkę, dodać do warzyw wraz z podduszoną cebulą i grzybami. Gdy ziemniaki są już miękkie, dodać śmietany rozmieszaną z mąką, zagotować i doprawić zupę do smaku. (Uwaga: Można tę zupę zrobić z grzybów suszonych (10 g). Należy je dokładnie umyć, namoczyć w małej ilości przegotowanej wody, a po 3—4 godz. ugotować i pokroić w paseczki.

