



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

Zupa grzybowa z lanym ciastem

Fajne połączenie

Pora dnia: Obiad

Sposób przygotowania: gotowane

Składniki:

- przyprawy, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- suszony grzyb, 10 g
- śmietana, 50 g
- cebula, 10 g
- marchew, 50 g
- włoszczyzna, 50 g

Sposób przygotowania:

Grzyby namoczyć w przegotowanej wodzie na 3—4 godz. Włoszczyznę i marchew rozdrobnić, zalać wodą, posolić i gotować. Tgotujących się warzyw dodać grzyby z wodą, w której się moczyły. Cebulę pokroić w ćwiartki, przysmażyć na patelni i dodać do zupy. Przygotować lane ciasto. Gdy warzywa są już miękkie, wlać ciasto. Zagotować, doprawić do smaku solą i dodać śmietanę.

