



Tekst i zdjęcie: **Portalkucharski** - Platynowy Szef
Kuchni (6855)

Zupa grzybowa

Zupa z leśnych grzybów

Czas przygotowania: do 1 godziny

Stopień trudności: Łatwe

Pora dnia: Obiad

Sposób przygotowania: gotowane

Liczba porcji: więcej

Składniki:

- natka pietruszki, 2 łyżk.
- masło, 2 łyżk.
- ząbek czosnku, 2 szt.
- cebula, 1 szt.
- świeży grzyb, 10 szt.
- marchew, 1 szt.
- ziemniak, 5 szt.
- woda, 2 l
- liść bobkowy, 2 szt.
- ziele angielskie, 5 szt.
- sól, 0.5 łyżecz.
- mielony pieprz, 0.5 łyżecz.
- Śmietana 18% , 4 łyżk.

Sposób przygotowania:

Na połowie masła podsmażamy pokrojoną w kostkę cebul i wyciśnięty lub poszatkowany czosnek. Chwilę podsmażamy. Następnie dorzucamy pokrojone w niezbyt dużą kostkę grzyby. Chwilę dusimy. Zalewamy wodą lub bulionem. Dorzucamy pokrojone w kostkę ziemniaki i marchewkę. Dodajemy liść laurowy i ziele angielskie - gotujemy około 30 minut. Gdy warzywa będą miękkie. Dodajemy zahartowaną zupą śmietanę oraz poszatkowaną pietruszkę. Smacznego

