



Tekst i zdjęcie: **Szpilka** - Srebrny Szeł Kuchni (1816)

Zupa z grzybów suszonych ze śmietaną

Podawać z kaszą perłową sypką, z kostką z kaszy, z grzankami, z kluskami lanymi, półfrancuskimi lub makaronem.

Składniki:

- pieprz, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- mąka , 3 dag
- śmietana, 1 szkl.
- cebula, 3 dag
- włoszczyzna, 25 dag
- suszony grzyb, 3 dag

Sposób przygotowania:

Grzyby starannie opłukać i umyć rękami w ciepłej wodzie. Ugotować wywar z grzybów i włoszczyzny. Gdy grzyby są już miękkie, odcedzić, pokrajać w paski, włożyć do wazy. Mąkę rozmieszać w śmietanie, podprawić nią zupę, posolić, dodać pieprzu i zagotować.

