

Co na Święta: Zupa grzybowa z łazankami wg Piotra Ogińskiego



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

cebule	2 szt.
czosnek	3 ząbki
grzyby namoczone	300 g
masło 82%	50 g
estragon	2 łyżeczki
ziele angielskie	4-5 ziaren
woda z moczenia grzybów	200 ml
bulion	1 l
Liść laurowy suszony Prymat	6 liści
majeranek	2 łyżeczki
tymianek	2 łyżeczki
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	
Pieprz czarny mielony Prymat	
śmietanka 30%	200 ml
rozmaryn	1 gałązka
Dodatki:	
makaron łazanki	250 g
śmietana 18%	
natka pietruszki	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulę z czosnkiem podsmażamy przez 2-3 minuty, po czym dodajemy grzyby, masło, estragon oraz ziele angielskie i smażymy na małym ogniu przez 15 minut.

Podsmażone grzyby przekładamy do garnka, patelnię płuczemy wodą z grzybów i przelewamy do garnka, wraz z bulionem, liściem laurowym, majerankiem, tymiankiem oraz solą i pieprzem.

Następnie zagotowujemy zupę, zmniejszamy ogień do minimum i gotujemy pod przykryciem ok. 1.5 godziny.

Ugotowaną zupę zabelamy śmietanką, pamiętając by cały czas ją mieszać i doprawiamy solą, pieprzem oraz świeżym rozmarynem.

W misce układamy ugotowane łazanki, zalewamy je zupą, na górze robimy kleks ze śmietany, posypujemy pietruszką i podajemy. Smacznego!