

Tradycyjna grzybowa.



KUCHNIAULI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

podgrzybki

śmietana 30%

3 łyżki masła

1,5 łyżki soku z cytryny

sól

świeżo mielony pieprz

2 kostki grzybowe

makaron świderki

bulion warzywny 1,5 l

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

gotujemy wywar z jarzyn (marchewki, selera, kawałka pora, pietruszki, lubczyku, ziela angielskiego i listka laurowego), ugotowanego pora wyrzucamy, jarzyny kroimy na drobne części. grzyby(200-300g) oczyszczamy, dokładnie myjemy zimną wodą i osuszamy ręcznikiem papierowym. kroimy na kawałki. na dużej patelni rozpuszczamy masło, wrzucamy grzyby, mieszając przesmażamy do momentu, aż puszczą sok. przekładamy do wywaru, wrzucamy kostki grzybowe i na wolnym ogniu gotujemy 30-40 minut. ubitą z sokiem z cytryny śmietaną wlewamy do zupy(dwie duże pełne, drewniane łyżki śmietany ubitej). chwilę podgotowujemy mieszając. na koniec doprawiamy do smaku solą i świeżo mielonym pieprzem. podajemy z makaronem, posypujemy natką pietruszki.