

Wigilijna zupa grzybowa



CUKIERECZEK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

grzybów suszonych	40 g
marchew	1 szt
mała pietruszka	1 szt
cebula	1 szt
kwaśna śmietana	1/2 szklanki
mąka	1 łyżka
masło	2 łyżki
liść laurowy	
Bulion grzybowy	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Suszone grzyby łamiemy na mniejsze kawałki, zalewamy wodą i moczymy przez całą noc. Następnie gotujemy około 20 minut na małym ogniu. Marchew, pietruszkę obieramy, płuczemy ścieramy na tarce o dużych oczkach. Cebulę siekamy, szklimy na maśle i wraz z warzywami dodajemy do gotujących się grzybów. Wrzucamy kostkę bulionową i liść laurowy. Gotujemy aż warzywa zmiękną. Pod koniec gotowania mąkę rozprowadzamy ze śmietaną i odrobiną wywaru i zagęszczamy zupę. Podawać z łazankami lub makaronem.