

## Zupa grzybowa



### MILI\_KATI



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

#### **pęczek włościzny**

<b>cebula</b>	1 szt
<b>masło</b>	1 łyżka
<b>woda</b>	1,5 litra
<b>sól, pieprz</b>	
<b>grzyby suszone</b>	5 dag

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Grzyb dokładnie umyć i namoczyć. Zagotować wodę, dodać grzyby wraz z wodą, w której się moczyły i dalej gotować. Gdy grzyby będą już prawie miękkie, dodać drobno pokrojoną włościznę oraz przepołowioną i zrumienioną bez tłuszczu cebulę i gotować jeszcze 25 minut. Zupę przecedzić, kapeluse grzybów pokroić w paseczki i wrzucić do zupy lub z całych grzybów przyrządzić nadzienie do uszek, pasztecików lub naleśników. Dodać masło. Podawać z łazankami.