

Zupa grzybowa aromatyzowana oliwą truflową podana z łazankami .*



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cebula	1/2 sztuki
czosnek	2 sztuki
bulion warzywny	800 ml
śmietana	100 ml
sól	
łazanki	160 g
borowiki	200 g
winiak	50 (klubowy)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na rozgrzanej oliwie podsmażyć pokrojone grzyby wraz z cebulą i czosnkiem. Pod koniec smażenia podlać winiakiem, a gdy alkohol odparuje dodać do gotującego się rosołu (kilka grzybów pozostawić do dekoracji). Zupę doprawić do smaku solą, pieprzem i tymiankiem. Gdy grzyby będą miękkie całą zupę dokładnie zmiksować, zabielić śmietaną i ponownie zagotować. Podawać z łazankami i podsmażonymi wcześniej plastrami grzybów.