

Zupa grzybowa czysta



HALINA17



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

grzyby suszone	3 dag
marchewka	1 sztuka
pietruszka	1 sztuka
cebula	1 sztuka
sól do smaku	
pieprz do smaku	
ziemniaki	60 dag
sos sojowy ciemny	1 łyżka
Zioła prowansalskie suszone Prymat	1 szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Grzyby zalać gorącą wodą 250 ml, odstawić na godzinę. Następnie ugotować do miękkości. Ziemniaki obrać, pokroić w kostkę. Marchewkę, pietruszkę obrać, pokroić w kostkę. Zagotować 1, 2 litra wody, włożyć pokrojone ziemniaki, marchewkę, pietruszkę oraz obraną cebulę. Wywar z grzybów dodać do gotującej się zupy. Grzyby pokroić wg uznania, dodać do zupy. Zupę doprawić do smaku solą, pieprzem, ziołami prowansalskimi oraz sosem sojowym. Gotować do miękkości warzyw.