

Zupa grzybowa wigilijna.



EWA104



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

cebula biała

masło

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

składniki:

- * 5 garści prawdziwków suszonych
- * 12,5 dag masła prawdziwego
- * 1 duża cebula
- * 1 czubata łyżka przyprawy uniwersalnej

- * 1 listek laurowy
- * 2 łyżki mąki pszennej (płaskie)
- * natka pietruszki
- * sól, pieprz

Grzyby namoczyć w 3 litrach wody. Ugotować w tej samej wodzie do miękkości z przyprawą uniwersalną i listkiem laurowym ok. 30 minut, precedzając wcześniej, by usunąć ew. zanieczyszczenie z grzybów.

Cebulę pokroić w plastry, zeszklić na rozpuszczonym maśle, zasypać mąką i dobrze rozmieszać. Wlać trochę wywaru z grzybów, zagotować i całość wlać do prawdziwków. Mieszając co jakiś czas chwilę pogotować. Doprawić solą i pieprzem.

Podawać z grubym makaronem i posypaną natką pietruszki.