

Zupa z prawdziwków



R'N'G KITCHEN



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Składniki:

prawdziwki	500 gramów
cebula	1 sztuka
Ziele angielskie całe XXL	5 sztuk
Liść laurowy suszony Prymat	2 sztuki
ziemniak	4 sztuki
śmietanka 30%	250 mililitrów
mąka	1 łyżka
natka pietruszki	1 pęczek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Grzyby oczyściłem, umyłem, pokroiłem w dość grube plastry. Zalałem zimną wodą, dodałem przekrojoną na pół cebulę, listki laurowe, ziele angielskie, zagotowałem. Odstawiłem, usunąłem przyprawy i cebulę. Wodę z gotowania zachowałem.

Następnego dnia ponownie zagotowałem w wodzie z gotowania prawdziwków, dodałem ugotowane wcześniej pokrojone w kostkę ziemniaki. Doprowadziłem do wrzenia, zagęściłem rozmieszaną w śmietanie mąką. Doprawiłem solą i pieprzem. Przed podaniem posypałem posiekaną natką pietruszki.