

Zupa z suszonych borowików



LAILA2786



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

masto	2 łyżki
cebula	1 szt
susz grzybowy	1,5 łyżki
śmietana 18%	150 ml
olej do smażenia	
mąka	2 łyżki
kminek mielony	szczypta
sól	
pieprz czarny mielony	
borowiki suszone	2 szkl

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Borowiki suszone moczymy w wodzie przez 12 godzin, najlepiej pozostawić je na noc. Następnie kroimy je na mniejsze części i gotujemy w lekko osolonej wodzie do miękkości. Cebule należy zeszklić na maśle i przełożyć do garnka z gotującymi się grzybami, do zupy dodajemy susz grzybowy, sól, pieprz, kminek mielony, na koniec wystarczy już tylko zabielić śmietaną z mąką, podajemy z makaronem.