

Zupa z suszonych grzybów



BERNADETTAP



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

grzyby suszone

ziemniak

marchew

natka pietruszki

śmietana 12%

cebula

masło klarowane

sól

pieprz

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Grzyby dokładnie płuczemy, zalewamy zimną wodą (około 3 szklankami) i odstawiamy na godzinę, po czym gotujemy do miękkości (pod koniec gotowania lekko solimy). Większe kawałki grzybów kroimy w paseczki. Ziemniaki obieramy, kroimy w kostkę i dodajemy do zupy.
- KROK 2 Marchew obieramy i nożykiem do dekoracji warzyw na całej jej długości wycinamy rowki, a następnie kroimy w talarki i dodajemy do wywaru.
- KROK 3 Cebulę kroimy w kostkę, przesmażamy na maśle i następnie dodajemy do pozostałych składników.
- KROK 4 Gdy warzywa będą miękkie, wlewamy śmietanę, doprawiamy do smaku solą i pieprzem.
- KROK 5 Posypujemy natką pietruszki.

