

zupa z leśnych grzybów



KATARZYNA/KATE1980



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cebula	1
ziemniaki młode	4-5
śmietana	150 ml
masło	3 łyżki
mąka	1 łyżka
natka pietruszki	
Liść laurowy suszony Prymat	
ziele angielskie	
sól i pieprz do smaku	
Bulion grzybowy	1/2 szklanki
grzyby leśne	50 dowolne

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

grzyby pokroić na mniejsze kawałki podobnie cebulę. W garnku stopić masło i włożyć cebulę oraz grzyby. Smażyć ok. 5 minut a nawet krócej. Zalać bulionem i dusić ok. 5 minut. następnie dodać włoszczyznę. Po paru minutach dodać ok. litra wody. Dodać ziele, liście laurowe oraz przyprawić do smaku. zupę gotować ok. 20 minut. po 5 minutach do zagotowani dodać ziemniaczki. Śmietanę połączyć z mąką oraz kilkoma łyżkami wywaru. Wlać do zupy i ponownie zagotować. Już na talerzu posypać natką.