

Zupa grzybowa z makaronem



ILKA_86



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

cebula	1 szt.
olej	3 łyżki
masło	1 łyżka
pietruszką	1 szt.
marchew	2 szt.
śmietana 18 proc	4 łyżki
sól	1 szczypta
pieprz	1 szczypta
Liść laurowy suszony Prymat	2 szt.
grzyby suszone	100 g
Ziele angielskie całe Prymat	3 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Poprzedniego dnia wieczorem opłukać grzyby pod bieżącą, chłodną wodą, włożyć do garnuszka, zalać zimną wodą w takiej ilości aby tylko przykryć grzyby i odstawić na noc.

Grzyby wyjąć na sitko, odsączyć, wodę z grzybów zachować. Na suchą patelnię włożyć grzyby i chwilę podgrzać, odparowując resztę wody. Wlać olej na patelnię i zacząć smażyć grzyby, za chwilę dodać cebulę. Smażyć przez około 4 - 5 minut, lekko tylko rumieniąc grzyby, w połowie smażenia dodać masło, posolić. Zdjąć z ognia i odstawić.

Garnek zapełnić do połowy wodą, posolić (około 1 łyżeczki soli) i zagotować. Dodać pietruszkę oraz marchewkę i gotować przez 4 minuty. Dodać przyprawy: pieprz, ziele angielskie i listek laurowy. Gotować do miękkości warzyw. W połowie gotowania warzyw dodać wodę z moczonych grzybów oraz smażone grzyby. Zdjąć z ognia i doprawić solą oraz pieprzem.

Śmietanę rozprowadzić kilkoma łyżkami zupy, następnie całość wlać do zupy i wymieszać. Podawać z ugotowanym makaronem.

