Grzybowe fusion :

BABCIAGRAMOLKA

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

6 kapeluszy prawdziwków – suszonych ,6 grzybów Mun,6 suszonych kurek	
sos sojowy- grzybowy,szczypta przyprawy do dań chińskich (takiej jaką się używa)	
bulion drobiowy	1/2 l
mąka	2 łyżki
podgrzybki suszone	6 szt.
cebula	4 szt. (małe)
masło	1 łyżka
olej	1 łyżki
makaron ryżowy	1 garść (w kształcie wstążek)
serek topiony	1 łyżka (kremowy)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Grzyby namoczyć i ugotować (ok. 30 minut) w szklance wody . Odsączyć – wywar zostawić .
Grzyby pokroić w paseczki .
Cebulę pokroić w piórka i zezłościć na maśle . Grzyby , cebulę , wywar z grzybów i bulion wymieszać razem i gotować na małym gazie 30 minut. Doprawić sosem sojowym, pieprzem i przyprawą do dań chińskich .Zagęścić mąką roztartą z olejem i serkiem .Zagotować .
Makaron zalać osolonym wrzątkiem i zostawić pod przykryciem na 10 minut. Odcedzić (przekroić) .
Podawać zupę z makaronem ryżowym wstążki lub penne ryżowym .