Wigilijna zupa grzybowa z leśnych grzybów

CUKIERECZEK

CZAS PRZYGOTOWANIA POWYŻEJ 1H

ILOŚĆ PORCJI 3 - 4

SKŁADNIKI

grzybów suszonych	40 gramów
marchew	1 sztuka
mała pietruszka	1 sztuka
cebula	1 sztuka
kwaśna śmietana	1/2 szklanki
mąka	1 łyżka
masło	2 łyżki
Liść laurowy suszony Prymat	3 liście
Bulion grzybowy	1 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Suszone grzyby połam na mniejsze kawałki, zalej wodą i zostaw je, żeby moczyły się przez całą noc.
2. Po tym czasie gotuj je na małym ogniu w tej samej wodzie przez około 20 minut.
3. Marchew i pietruszkę obierz, opłucz i zetrzyj na tarce o dużych oczkach. Cebulę posiekaj i zeszklij na maśle. Dodaj ją oraz inne warzywa do gotujących się grzybów. Wrzuć kostkę bulionową i liść laurowy.
4. Gotuj do momentu, aż warzywa będą miękkie. Pod koniec gotowania mąkę pomieszaj ze śmietaną oraz odrobiną wywaru i zagęść zupę.