

Bulion z suszonych grzybów



KLAUDIA007



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kostka rosołowa

grzyby suszone 10-15 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Grzybu umyć, zalać przegotowaną i przestudzoną wodą, zostawić na noc. Następnego dnia grzyby ugotować. Bulion wykonać na kostce rosołowej. Do bulionu dodać wywar z ugotowanych grzybów. Do zupy można włożyć kilka grzybków pokrojonych w paski lub zmielonych w maszynce.