

Zupa grzybowa kasztelańska



BERNIKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Liść laurowy suszony Prymat	2 liście
masło	3 łyżki
wino czerwone wytrawne	1 szklanka
cebula	2 sztuki
śmietana 18%	1 szklanka
por	1 sztuka
marchew	1 sztuka
pietruszka	1 sztuka
seler	1 sztuka
koncentrat pomidorowy	3 łyżki
mak	2 łyżki
Ziele angielskie mielone Prymat	2 ziarna
natka pietruszki	1 pęczek
borowiki	300 gramów
Pieprz czarny ziarnisty Prymat	5 ziaren

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Suszone grzyby namoczyć w winie i odstawić na kilka godzin. Następnie należy je zagotować na małym ogniu przez ok 20minut. Odstawiamy do przestygnięcia a potem grzyby kroimy w paski. Wina nie wylewamy, bo będzie potrzebne.

- KROK 2 Cebulę i włoszczyznę drobno szatkujemy, szklimy na maśle. Dodajemy koncentrat pomidorowy, ziarnisty pieprz i ziele angielskie oraz liście laurowe. Mieszamy wszystko. Dolewamy litr ciepłej wody, wino i gotujemy 10 minut.
- KROK 3 Dodajemy pokrojone grzyby i gotujemy kolejne 15 minut. (jeśli smak zupy jest mało grzybowy można dodać kostkę grzybową, rozpuścić w zupie, wymieszać).
- KROK 4 Mąkę rozprowadzamy ze śmietaną, dodajemy kilka łyżek lekko ostudzonej zupy, mieszamy i wlewamy do garnka z zupą. Podgrzewamy na małym ogniu stale mieszając, żeby się nie zwarzyła i gdy zacznie gęstnieć żeby się nie zagotowała. Można doprawić do smaku.
- KROK 5 Na talerzu posypać posiekaną natką.