

Czysta zupa grzybowa



ILONAALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

wywar z warzyw lub kości	1 litr
cebula	1 sztuka
grzyby suszone	5 dag
natka pietruszki	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Grzyby należy dokładnie umyć i wymoczyć. Należy wstawić wodę i ugotować w niej grzyby do miękkości, następnie wyjąć je z wywaru i pokroić w paski. Cebulkę można posiekać i podsmażyć na tłuszczu lub przekroić na pół, nadziać na widelec i podpiec przystawiając ją do ognia. Wywar z grzybów i wywar z warzyw lub kości należy połączyć ze sobą dodając pokrojone grzyby i cebulkę. Całość należy zagotować i doprawić do smaku. Posypać zieleniną.