Zupa grzybowa z mrożonych podgrzybków



GRAZYNA0211

CZAS PRZYGOTOWANIA POWYŻEJ 1H

ILOŚĆ PORCJI 5+

SKŁADNIKI

Jak zrobić najlepszą zupę grzybową?

podgrzybki	400 gramów
żeberka wieprzowe	400 gramów
marchew	2 sztuki
pietruszka	1 sztuka
seler	1/4 sztuki
ziemniaki	3-4 sztuki
śmietana 18%	100 mililitrów
cebula	1 sztuka
czosnek	2 ząbki
woda	2,5 litra
masło	1 łyżka
Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat	do smaku
natka pietruszki	2 łyżki
Pieprz czarny ziarnisty Prymat	8 ziaren

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 Zupę można również zrobić ze świeżych podgrzybków, ale jeżeli mamy już oczyszczone, pokrojone, zblanszowane i zamrożone podgrzybki zaoszczędzimy sporo czasu.

Grzyby wyjąć z zamrażarki i zostawić do odmrożenia w temperaturze pokojowej. Wlać do garnka 2,5 litra wody, doprowadzić do wrzenia.
Dodać umyte, poporcjowane żeberka, zagotować i zebrać szum. Teraz dodać w większych kawałkach marchewkę, pietruszkę i seler oraz pieprz w ziarenkach. Przykryć i gotować przez 30 minut.

KROK 2 Na patelni roztopić masło, dodać pokrojoną cebulę w kostkę i posiekany czosnek, zeszklić. Teraz dodać rozmrożone podgrzybki i wszystko razem smażyć przez 5 minut.

KROK 3 Grzyby dodać do mięsno warzywnego wywaru, całość gotować przez 10 minut i po tym czasie dodać ziemniaki pokrojone w kostkę, gotować aż ziemniaki będą miękkie.

KROK 4 Na końcu zaprawić zupę śmietaną, śmietanę wymieszać w kubeczku z kilkoma łyżkami gorącej zupy i wlać do garnka mieszając. Doprawić do smaku solą. Przed podaniem posypać posiekaną natką pietruszki. Smacznego!