

Przepis dnia V: Zupa grzybowa z kozim serem, odc. 31



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

marchew	1 szt.
cebula	1/2 szt.
grzyby leśne	150 g
ząbek czosnku	1 szt.
seler	1/2 szt.
ser kozi	80 g
ziemniaki	2 szt.
olej do smażenia	
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	
Pieprz czarny mielony Prymat	
Liść laurowy suszony Prymat	
Pieprz czosnkowy mielony Prymat	
Bulion grzybowy	
woda	1 1/2 l

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Cebulę, ziemniaki, marchew, seler i grzyby kroimy w grubą kostkę. Czosnek kroimy w plasterki.
- KROK 2 Rozgrzewamy garnek, dodajemy olej słonecznikowy, wrzucamy cebulę i czosnek, a po chwili dodajemy pokrojone warzywa.

- KROK 3 Do garnka dorzucamy 3 liście laurowe i pokrojone grzyby. Zalewamy wodą oraz dodajemy bulion grzybowy w kostce. Dodajemy przyprawy i mieszamy. Gotujemy około 35 minut do miękkości warzyw.
- KROK 4 Podajemy w miseczkach z rozkruszonym kozim serem oraz świeżą natką pietruszki.