

## Przepis Dnia V: Tradycyjna zupa z suszonych borowików, odc. 81



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

|                                                   |                  |
|---------------------------------------------------|------------------|
| <b>grzyby suszone</b>                             | 150 g            |
| <b>mąka pszenna</b>                               | 200 g            |
| <b>jajko</b>                                      | 1                |
| <b>ziemniaki</b>                                  | 1 duży ugotowany |
| <b>marchewka</b>                                  | 1                |
| <b>seler</b>                                      | 0,5              |
| <b>Liść laurowy suszony Prymat</b>                |                  |
| <b>Natka pietruszki suszona Prymat</b>            |                  |
| <b>Bulion grzybowy</b>                            |                  |
| <b>Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat</b> |                  |
| <b>Pieprz czarny mielony Prymat</b>               |                  |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Namaczamy suszone grzyby 12 godzin przed przygotowaniem zupy. Rozdrabniamy grzyby w paski. Kroimy marchew w drobną kostkę. Wstawiamy wodę w garnku, wrzucamy grzyby i marchew. Seler kroimy w drobną kostkę. Obieramy ugotowanego ziemniaka ze skóry. Przecedzamy wodę po grzybach przez sitko do zupy.
- KROK 2 Dodajemy bulion grzybowy (1 kostkę) i rozkruszony liść laurowy oraz sól i pieprz do smaku.

- KROK 3      Przygotowujemy ciasto na makaron: łączymy mąkę pszenną, jajko i trochę wody. Dodajemy sporo suszonej natki pietruszki i sól. Wyrabiamy ciasto rękami. Odstawiamy ciasto, żeby odpoczęło. Wałkujemy ciasto na makaron. Kroimy makaron w cienkie paseczki (można podsypać mąką, żeby się nie sklejały).
- KROK 4      Wrzucamy makaron do wrzącej osolonej wody, gotujemy około 4 minut. Hartujemy makaron w zimnej wodzie.
- KROK 5      Dodajemy do zupy ziemniak. Zupę podajemy z makaronem.