

Zupa grzybowa



KATARZYŃKA455



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

grzyby suszone 12-15 kapeluszy

marchew 2 szt średnie

por 1/2 szt

natka pietruszki ok 1 pęczek

Liść laurowy suszony Prymat

ziele angielskie

śmietana

Pieprz czarny mielony Prymat

sól

masło

mąka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Marchew i por oczyszczamy, myjemy, wkładamy do garnka i zalewamy ok 2 1/2 litra wody. Dodajemy przyprawy i ok 1/2 pęczka natki pietruszki.

Grzyby sparzamy, myjemy obtaczamy w mące i leciutko podsmażamy a właściwie podduszamy na maśle ok 2 łyżki. Dodajemy grzyby do zupy. Solimy i gotujemy do miękkości. Doprawiamy do smaku.

Na koniec dodajemy 1-2 łyżki śmietany.
Podajemy z makaronem.