

Wigilijna zupa z suszonych grzybów z ziemniakami i łazankami



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Lista składników

ziemniaki	2 sztuki
marchewki	2 sztuki
cebula	1 sztuka
olej	2 łyżki
Liść laurowy suszony Prymat	1 liść
bulion warzywny	1 litr
borowiki suszone	100 gramów
wywar grzybowy	250-500 mililitrów
masło	1 łyżka
śmietana 36%	250 mililitrów
koperek	1 pęczek
makaron łazanki	200 gramów

Do smaku

Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat	do smaku
Pieprz czarny mielony Prymat	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Ziemniaki obierz, umyj i pokrój w bardzo drobną kostkę. Marchewki obierz, umyj i zetrzyj na tarce o grubych oczkach. Cebulę obierz i pokrój w kostkę.
2. W dużym rondlu rozgrzej łyżkę oleju, zrumień na nim cebulę, dodaj ziemniaki, marchew i listek laurowy. Całość zalej bulionem i gotuj przez około 12-15 minut. Całość dopraw do smaku odrobiną soli i pieprzu.
3. Grzyby namocz w 500 ml zimnej wody, odstaw na 2 godziny, a następnie ugotuj do miękkości w wodzie, w której się moczyły.
4. Ostudź grzyby i pokrój w paseczki. Podsmaż je na łyżce oleju i łyżce masła. Następnie dodaj do rosółu. Później dolej połowę wywaru, w którym gotowały się grzyby i śmietanę. Całość zagotuj, ponownie dopraw do smaku solą i pieprzem, a po zestawieniu z ognia dodaj świeżo siekany koperek lub pietruszkę. Podawaj razem z łazankami.