

Zupa z leśnych grzybów



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ziemniaki	2 sztuki
marchewki	2 sztuki
cebula	1 sztuka
olej	1 łyżka
Liść laurowy suszony Prymat	1 sztuka
bulion warzywny	1 litr
borowiki	100 gramów
śmietana 36%	250 mililitrów
koperek świeży	1 pęczek
Przyprawa do potraw Kucharek	2 łyżki

Do smaku:

Pieprz czarny mielony Prymat

Opcjonalnie:

makaron łazanki 250 gramów

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

ZIEMNIAKI OBRAĆ, UMYĆ I POKROIĆ W BARDZO DROBNĄ KOSTKĘ. MARCHEWKI OBRAĆ, UMYĆ I ZETRZEĆ NA TARCE O GRUBYCH OCZKACH. CEBULĘ OBRAĆ I POKROIĆ W KOSTKĘ. W DUŻYM RONDLU ROZGRZAĆ ŁYŻKĘ OLEJU, ZRUMIENIĆ NA NIM CEBULĘ, OCZYSZCZONE I POKROJONE GRZYBY, DODAĆ ZIEMNIAKI, MARCHEW I LIŚĆ LAUROWY, ZALAĆ BULIONEM I GOTOWAĆ PRZEZ OK. 12-15 MINUT. CAŁOŚĆ DOPRAWIĆ DO SMAKU PIEPRZEM I PRZYPRAWĄ DO POTRAW KUCHAREK. ZAGOTOWAĆ, A PO ZESTAWIENIU Z OGNIA DODAĆ ŚWIEŻO SIEKANY KOPEREK LUB PIETRUSZKĘ. PODAWAĆ Z ŁAZANKAMI.