

Barszcz grzybowy wigilijny



R'N'G KITCHEN



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Na barszcz:

marchew	1 kilogram
pietruszka	500 gramów
seler korzeniowy	1 sztuka
ziemniaki	4 sztuki
cebula	500 gramów
ząbki czosnku	2 sztuki
lubczyk świeży	1 pęczek
grzyby suszone	2 garści
Liść laurowy suszony Prymat	4 sztuki
Ziele angielskie całe XXL	4 sztuki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Marchewki, pietruszki i seler obierz, przełóż do garnka. Dodaj obrane cebule, czosnek, liście laurowe ziele angielskie, lubczyk, pokrojone w kostkę ziemniaki i dwie garści suszonych grzybów. Nie zapomnij o soli. Na początek jedną łyżeczkę, później można ją doprawić.
 2. Całość zalej zimną wodą (kilka centymetrów nad poziom warzyw) i gotuj przez godzinę pod przykryciem, by warzywa oddały swój smak. Wywar odcedź, odłóż na bok grzyby i ziemniaki.
 4. Ziemniaki przełóż z powrotem do wywaru, grzyby pokrój w kostkę lub paski.
 5. Wywar po wystudzeniu zblenduj razem z ziemniakami na gładką masę, dodaj grzyby i podgrzej, dodając śmietanę dla zabielenia.
- Do smaku zupę doprawiamy solą i pieprzem.