

Zupa grzybowa z makaronem



W MOJEJ KUCHNI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



IŁOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Składniki:

wywar grzybowy	1 litr
grzyby suszone	1 szklanka
podgrzybki	70 dag
woda	2.5 litra
Liść laurowy suszony Prymat	2 sztuki
ziele angielskie	4 sztuki
Gałka muskatołowa mielona Prymat	2 szczypty
śmietana 18-procentowa	200 gramów
woda	1 szklanka
mąka pszenna	3 łyżki
sól	2 łyżeczki
Pieprz czarny mielony Prymat	1 łyżeczka
smalec	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do garnka wlać wodę, wsypać ziele angielskie, liście laurowe, włoszczyznę rozdrobnioną w rozdrabniaczu lub na tarce startej i zagotować.

Dodać zamrożoną porcję wywaru grzybowego, porcję zamrożonych podgrzybków, porcję suszonych prawdziwków. Dodać łyżkę domowego smalcu ze skwareczkami i gotować z 40 minut na średnim ogniu.

Dodać sól, gałkę muskatołową, pieprz zmielony, śmietanę wymieszać z wodą i mąką i wlać do zupy, zagotować do zagęszczenia zupy mieszając.

Podać z ugotowanym makaronem np. kokardki.

