

POLSKI BARSZCZYK GRZYBOWY ZE ŚWIEŻYCH GRZYBKÓW



SHARLEEN



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ziemniaki	5-6 szt
przyprawa uniwersalna Kucharek	2 łyżki
Liść laurowy suszony Prymat	1 szt
przyprawa do zup	do smaku
woda	5 litrów
cebula podsmażona	2 szt
mąka	3 łyżki
śmietana 12%	do zabielenia zupy
żurek	1/2 butelka
Bulion grzybowy	2 kostki
grzyby świeże	1 kg
Ziele angielskie całe Prymat	3 ziarna

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Grzyby dokładnie wypłukać, pokroić drobno, wstawić do garnka zalać wodą i dodać wszystkie przyprawy. Gotować ok 1 godziny do miękkości. Ziemniaki obrać i całe ugotować osobno. Gdy grzyby będą już miękkie zrobić zacierkę z mąki i wody dodać to do grzybów by lekko zagęścić barszcz, na koniec dodać barszcz, zasmażoną cebulkę i śmietanę. Ziemniaki odcedzić gdy będą miękkie i podawać do barszczu.