

Zupa wigilijna



EWELKA109



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

marchew	2 szt.
cebula	1 szt.
mąka	1 łyżka
masło	1 łyżka
sól	do smaku
domowe łazanki	
grzyby suszone	5-8 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Grzyby dokładnie umyć, zmieniając kilkakrotnie wodę i zalać na kilka godzin letnią, przegotowaną wodą (4 szkl.). Ugotować w tej samej wodzie pod przykryciem, w połowie gotowania osolić, włożyć umytą i oskrobaną marchewkę, a pod koniec - przypieczoną nad gazem cebulę. Gdy grzyby będą zupełnie miękkie, wywar przecedzić. Część grzybów drobno posiekać i włożyć ponownie do garnka z wywarem. mąkę przyrumienić na patelni, dodać masło, podprawić zupę. Podawać z łazankami