

Babcina zupa grzybowa



DANUTA16



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

grzyby suszone	100 gr
śmietana kwaśna 12%	100 gr
makaron drobne niteczki	100 gr
bulion	1 kostka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Suszone grzyby zalewamy ciepłą wodą i płuczemy je, czynność powtarzamy kilka razy. Możemy również grzyby namoczyć na noc, wtedy szybciej się ugotują.

W litrze wody rozpuszczamy kostkę warzywną i wrzucamy grzyby, gotujemy do momentu gdy grzyby będą miękkie.

Zdejmujemy z ognia, do śmietany wlewamy kilka łyżek zupy i dobrze mieszamy by nie było grudek, następnie wlewamy śmietanę do zupy ciągle mieszając. Doprawiamy solą do smaku.

Makaron gotujemy zgodnie ze wskazaniem na opakowaniu, można pokusić się o sporządzenie domowego makaronu, ale nie jest to konieczne, bo te gotowe makarony są teraz bardzo smaczne.

Makaron nakładamy na talerze i zalewamy gorącą zupą, pamiętając by w każdym talerzu nie zabrakło kilku grzybków.