

Zupa zimówkowa



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

dkg kapeluszy zimówek	25
nieduża marchewka	1
korzenia pietruszki i selera	po kawałku
skrzydełka kurze	3-4
łyżki śmietany 12-18%	3-4
nieduża cebulka	1
łyżka masła	1
Liść laurowy suszony Prymat	1
ziarenka ziela angielskiego	2
sól i pieprz mielony	do smaku:
łyżka posiekanej natki pietruszki	1
ziemniaki	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zimówki to, podobne do opieniek, bardzo smaczne, delikatne grzyby, które rosną od późnej jesieni do wiosny. Czasami nawet pod śniegiem...

Skrzydełka umyć, zalać zimną wodą (2-3 szkl.), ugotować wywar z dodatkiem liścia laurowego i ziela angielskiego; wszystkie warzywa obrać, ziemniaki pokroić w małą kostkę, cebulkę poszatkować drobno, warzywa korzeniowe zetrzeć na tarce jarzynowej; grzyby oczyścić i dokładnie umyć, małe zostawić w całości, większe można pokroić w paski. Ziemniaki zalać wywarem tylko tyle żeby były przykryte, ugotować; na patelni rozpuścić masło, zeszklić cebulkę, dodać starte warzywa, chwilę smażyć, aż zaczną się złocić, dodać grzyby, jeszcze chwilę smażyć, przełożyć wszystko do ziemniaków; dolać bulionu [jak ktoś lubi gęstą zupę to niedużo], gotować kilka minut aż grzyby zmiękną, doprawić solą, pieprzem i śmietanką. Zupę podawać posypaną natką pietruszki.