

Średniowieczna zupa z porów

Autor: **Olivia**Przepisów: **956** Ocena: **7979**

3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- 2 szklanki rosółu wołowego lub drobiowego
- 6 nitek szafranu świeżego lub szczypta mielonego
- por pokrojony na cienkie krążki
- 1 i 1/2 szklanki gotowanych grzybów
- 1/4 łyżeczki mielonego imbiru
- po 1/4 łyżeczki pieprzu i soli
- szczypta cynamonu

Sposób przygotowania:

- 1 Wlej rosół do średniego rondla, posyp szafranem i zagotuj. Dodaj por pokrojony na cienkie krążki, grzyby pokrojone w kostkę, imbir, dopraw solą, pieprzem oraz szczyptą cynamonu. Gotuj na małym ogniu przez następne 3-4 minuty.
- 2 Zdejmij zupę z ognia i podawaj gorącą z chlebem na zakwasie. Świetnie też będzie pasować do białej fasoli z boczkiem.

Źródło: Olivia

Twoje notatki do przepisu: