

Zupa grzybowa z ziemniakami

Autor: **Futka**Przepisów: **1056** Ocena: **29787**

3-4 os.



> 60 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- 2 garści suszonych grzybów
- 1 litr bulionu drobiowego
- 5 ziemniaków
- 1 cebula biała
- 2 marchewki
- 1 pietruszka
- kawałek selera
- kawałek pora
- słodki sos sojowy
- 3 łyżki śmietany
- plaster masła
- PRZYPRAWY:
- 5 ziarenek owocu jałowca
- 1 listek laurowy
- szczypta mielonego ziela angielskiego
- majeranek
- koperek
- czosnek granulowany
- sól i pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Grzyby zalewamy zimną wodą i moczymy je przez noc, a następnego dnia gotujemy je w wodzie z namaczania przez około 30 minut, ściągając powstający "szum". Do wywaru grzybowego dodajemy bulion drobiowy, listek laurowy, owoce jałowca, szczyptę ziela angielskiego oraz czosnku i zagotowujemy.
- 2 Ziemniaki obieramy, kroimy w kostkę i gotujemy do odpowiedniej miękkości. Pokrojoną cebulkę szklimy na maśle. Por kroimy w krążki, marchewkę, pietruszkę i seler w słupki i dodajemy do gotującego się bulionu z grzybami wraz z podsmażoną cebulką i przyprawami: koperkiem oraz majerankiem. Gdy warzywa i grzyby będą miękkie dodajemy do nich ugotowane ziemniaki, doprawiamy solą, sosem sojowym i pieprzem oraz zabelamy śmietaną. Całość ponownie zagotowujemy i gotowe :)

Zupa świetnie sprawdzi się na wigilijnym stole, jednak wtedy przygotujmy ją na wywarze warzywnym ;)

Życzę smacznego! :)

Twoje notatki do przepisu: