

Zupa grzybowa z ziemniakami i śmietaną



Autor: **Obserwator**
Przepisów: **955** Ocena: **17963**



5-6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- Bulion warzywny : 3 młode dość duże marchewki
- pęczek młodej pietruszki wraz z natką
- 1 por
- 2 młode średnie selery (z częścią zieloną)
- 1 cebula
- 4 ziarenka ziela angielskiego
- 8 ziarenek czarnego pieprzu
- 1 liść laurowy świeży
- sól
- pieprz
- Zupa: 80 g suszonych borowików lub podgrzybków
- bulion warzywny
- 1 cebula
- 1 płaska łyżka mąki
- 100 ml kwaśnej śmietany
- 50 ml słodkiej śmietany
- sól
- pieprz
- natka pietruszki
- 5-6 młodych ziemniaków

Sposób przygotowania:

- 1 Grzyby namoczyłem w 1 l wody przez noc. Odcedziłem (płyn zachowałem). Opłukałem , pokroiłem w paski. Płyn, w którym moczyły się grzyby przecedziłem przez gęste sito.. Włożyłem do niego grzyby i pół godziny gotowałem redukując tak żeby pozostało nie więcej niż 200 ml płynu.

Obraną cebulę, posiekałem, podsmażyłem na maśle , zalałem bulionem, gotowałem 20 minut. Dodałem pokrojone w dość grubą kostkę ziemniaki. Po kolejnych 20 minutach, dodałem grzyby wraz z wywarem i gotowałem, aż ziemniaki były miękkie. Wymieszałem śmietany dodając kilka łyżek zupy. Doprawiłem solą i pieprzem. Dodałem pokrojoną marchewkę wyjętą z bulionu warzywnego, doprowadziłem do wrzenia, zdjąłem z ognia.



② Wersja z makaronem.



Twoje notatki do przepisu: