

# Zupa mocno prawdziwkowa



Autor: **fafiatko**  
Przepisów: **713** Ocena: **14697**

3-4 os. 30 min łatwe tanie



## Składniki:

- Żeberka wieprzowe 0,5 kg lub masło do obsmażania warzyw i grzybów
- warzywa bulionowe: pietruszka, marchew, por, seler, cebula
- przyprawy bulionowe: ziele angielskie i liść laurowy
- Woda 1,5 l to będzie na 4 porcje
- czosnek 1 główka
- olej lb masło do podsmażenia grzybów
- prawdziwki 4-6 szt
- prawdziwki suszone 2 garście
- prawdziwki suszone i zmielone na pył 2- 3 łyżki
- Natka pietruszki 2-3 łyżki
- śmietana 18 % 2-3 łyżki
- sól i pieprz

## Sposób przygotowania:

- 1 Zebrałam grzyby i je obrałam i umyłam.



- 2 Grzyby pokroiłam w plasterki, natkę posiekałam, a czosnek zgniotłam i posiekałam.



- 3 Do garnka dałam żeberka, warzywa i przyprawy. Miałam liche zbiory więc pomogłam sobie suszonymi warzywami z zeszłego roku.  
W wersji bezmięśnej świeże warzywa można podsmażyć na maśle.  
Wstawiłam bulion, będzie gotował się w sumie godzinę.  
Po pół godzinie dodałam suszone grzyby i te sproszkowane.

Na oleju powoli i lekko zrumieniłam czosnek, dodałam go do bulionu.

Na tym samym oleju podsmażyłam prawdziwki. Dodałam je piętnaście minut przed końcem gotowania.

Zupę zdjęłam z ognia, zabieliłam zahartowaną śmietaną i dodałam posiekaną natkę pietruszki.  
Zupę doprawiłam do smaku solą i pieprzem.

Żeberka polecam na kanapki albo jako wkładkę mięsną.



- 4 Smacznego :)



Twoje notatki do przepisu: