

Zupa wiejska z grzybami



Autor: **Tradycyjna_Kuchnia**
Przepisów: **2044** Ocena: **10846**



5-6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- Włoszczyzna 20 dag
- Grzyby suszone 5 dag
- Ziemniaki 20 dag
- Cebula biała 1 szt.
- Woda 1 □ litra
- Natka pietruszki lub koperek
- Składniki na zasmażkę:
 - Tłuszcz 1 łyżka
 - Mąka 1 łyżka
 - Kilka kropek zimnej wody lub mleka

Sposób przygotowania:

1 Wykonanie zasmażki:

Stopić tłuszcz na patelni, wsypać mąkę, dokładnie rozprowadzić i przysmażyć na ciemnozłoty kolor. Gorącą masę zalać zimnym mlekiem lub wodą, stale mieszając do otrzymania gładkiej, jednolitej masy bez grudek. Następnie zagotować, rozprowadzić gorącą zupą, wymieszać i wlać do pozostałej zupy w garnku.

Wykonanie:

Grzyby namoczyć i ugotować do miękkości. Ziemniaki, włoszczyznę obrać i pokroić, zalać wodą i gotować z dodatkiem soli. Pod koniec gotowania dodać grzyby wraz z wywarem, zaciągnąć przygotowaną zasmażką, chwilę podgotować, po czym zdjąć z ognia. Posypać zieleniną i podawać.

Twoje notatki do przepisu: