

Zupa grzybowa

Przepis dodany przez użytkownika Marzena

wigilijna zupa

Czas przygotowania: 30 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: łatwe

Koszt: 8 PLN

Potrzebne składniki:

- suszone borowiki - 8 dag
- pół pęczka włoszczyzny -
- liść laurowy - 1
- ziele angielskie - 5 ziaren
- czarny pieprz - 5 ziaren
- kwaśna śmietana - 200 ml
- masło - 1 łyżka(i)

Etapy przyrządzania:

1. Grzyby zalać ciepłą wodą i namoczyć ,aż zmiękną.Ugotować w tej samej wodzie.Włoszczyznę pokroić i dodać do grzybów.Pod koniec gotowania dodać masło i przyprawić.Gotować pół godziny.Przecedzić.Grzyby pokroić i włożyć do wywaru,zagotować,połączyć ze śmietaną i przyprawić.Podawać z makaronem lub drobnymi kluseczkami.

Jak podawać?

z makaronem lub kluseczkami