

# grzybowa

Przepis dodany przez użytkownika anka-22

## smacznego

Czas przygotowania: 30 minut

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: bardzo łatwe

### Potrzebne składniki:

- grzyby -

### Etapy przyrządzania:

1. Do wywaru z jarzyn z kostką rosołową wrzucamy oczyszczone i pokrojone grzyby i gotujemy nie dłużej niż 20 minut.

Zabielamy śmietaną i podajemy z kluskami.

Można także dorzucać ziemniaczki zupy grzybowej.

Ale sezon grzybowy trwa krótko, więc przez pozostałą część roku proponuję zupę z grzybów suszonych.

Suszone grzyby przed gotowaniem moczymy w zimnej wodzie, żeby zmiękły, kroimy i gotujemy tak jak świeże na wywarze z jarzyn i kostki rosołowej.

Można też ugotować grzybową zupę z grzybów mrożonych &#8211; smakuje jak ze świeżych.

Przed zamrożeniem grzybów trzeba je koniecznie obgotować z 10 minut, a po ostudzeniu mrozić w pojemniczkach.