

Adres URL strony <http://www.przepisykulinarne.org/11659>

# Zupa grzybowa zabelana z ziemniakami Przepis poleca Robert

ID przepisu: 11659 / 216

URL: <http://www.przepisykulinarne.org/11659>

Kraj pochodzenia: Kuchnia polska

Składniki:

- Śmietana kwaśna 18% Piątница 330g
- wywar kostno-jarzynowy 2l
- grzyby suszone 50g
- podgrzybek świeży lub mrożony 350g
- kurki świeże lub mrożone 200g
- ziemniaki 4 średnie szt.
- cebula 2 średnie
- olej 3 łyżki
- sól, pieprz czarny, pieprz ziołowy do smaku
- mąka pszenna 1 płaska łyżka
- natka pietruszki

Wykonanie:

Grzyby suszone wypłukać, zalać wodą i ugotować do miękkości.

Ugotować wywar kostno-jarzynowy z warzywami pokrojonymi w kostkę. Osobno obgotować świeże grzyby przez 3 minuty, odcedzić i pokroić w cząstki. Cebulę pokroić w kostkę i podsmażyć na oleju na złoty kolor. Obgotowane świeże i suszone grzyby, pokrojone w paseczki również podsmażamy. Następnie do wywaru dodać wszystkie grzyby i podsmażoną wcześniej cebulkę. Na końcu dodać obrane i pokrojone w kostkę ziemniaki. Gotować do miękkości. Doprawić do smaku solą, pieprzem czarnym i pieprzem ziołowym.

Śmietanę dokładnie wymieszać z mąką, zahartować paroma łyżkami gorącej zupy, wymieszać i wlać do całości.

Zupę podawać posypaną pokrojoną natką pietruszki.

Smacznego!

Aktywacja: 28/09/16 11:15, odsłony: 1114