

Stowarzyszenie Kobiet Wiejskich
"ROZDRAŻEW"
ul. Sportowa 2
63-708 ROZDRAŻEW
NIP 6211808908, Regon 301763191

„Zupa grzybowa ”

SKŁADNIKI:

- 50 dag świeżych grzybów (mogą być mieszane)
- kostka bulionowa
- 4 łyżki kremówki
- 2 łyżki masła
- duża cebula
- po łyżeczce mąki pszennej i ziemniaczanej
- łyżka soku z cytryny
- 2-3 łyżki maggi
- żółtko
- pieprz
- sól

Wykonanie

Grzyby oczyścić, wypłukać, osuszyć, pokroić i wraz z posiekaną cebulą udusić na maśle. W garnku zagotować litr wody, rozpuścić w niej kostkę bulionową, dodać grzyby z cebulą, zagotować. Śmietanę wymieszać z mąką pszenną i ziemniaczaną, wlać do zupy, wszystko zmiksować i zagotować, mieszając. Doprawić zupę sokiem z cytryny, pieprzem, maggi i solą, zdjąć z ognia i ewentualnie zaciągnąć rozkłóconym żółtkiem. Podawać z drobnymi grzankami z bułki.

Stowarzyszenie Kobiet Wiejskich „Rozdrażew”

Stowarzyszenie Kobiet Wiejskich
"ROZDRAŻEW"
ul. Sportowa 2
63-708 ROZDRAŻEW
NIP 6211808908, Regon 301763191