

Zupa grzybowa

10 dag osuszonych grzybów
ptasie i zalewam 2 litrami
wody na całą noc

Grzyby odsącam na
siec - wodę z moczenia
zagotowuję - grzyby kroję.

4 cebule zeszklę na kostce
dobrego masła dodaję

i wszystko przesmażam
cały czas mieszając ok 10
minut.

Przekładam do gorącej
wody z moczenia grzybów.
i gotuję ok. 1,5-2 godzin
przykrytą pierze i solę.

Dolewam wody - ważne gorącej
ok. 1,5-2l.

Robię zasmażkę z masła i
mąki dodaję do zupy
zagotowuję.

Na koniec ulewam śmietanę
podgrzewam - ważne już nie gotować!

Mozna posypać zieloną
pietruszką

~~Smacznego!!~~

XG15
BRODRISZEW