
Zupa ze świeżych grzybów

Dodano: 2010-01-01 17:43:12

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1373 razy.

25 dkg włoścyszny (bez kapusty)

1/2 -1 szklanki śmietany

50 dkg świeżych grzybów (borowików, maślaków, podpieńiek, koź larzy)

5 dkg cebuli

zielona pietruszka

2 dkg mąki

sól

pieprz

Włoścyszynę oczyścić , opłukać , zalać wrzącą wodą, dodać sól, ugotować wywar, odcedzić . Grzyby oczyścić z piasku (z maślaków zdjąć śliskąskórkę), opłukać , poszatkować , dodać cebulę krajaną, dodać trochę wody i w osobnym naczyniu ugotować powoli pod przykryciem. Miękkie grzyby połączyć z odcedzonym wywarem, zagotować , podprawić śmietaną i mąką, dodać soli i pieprzu do smaku, zagotować . Podawać z lanym ciastem, łazankami, makaronem, kaszą perlową, ziemniakami.

Nadesła(a): Cartall - Książka Kucharska na CD