
Zupa grzybowa

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 5795 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 4 godz. 40 min.

60 g suszonych podgrzybkow,

1 duza cebula,

1 mala marchewka,

2 lyzki masla,

1/2 peczka koperku,

1,2 l wywaru ciemnego ("wywar z miesa" w rozdziale "zupy"),

sol, pieprz.

1. Grzyby dokładnie umyc, kilkakrotnie zmieniając wodę. Włożyć do ciepłej, przegotowanej wody (500 ml), moczyć 3 godz.
2. Cebule i marchewkę obrać, opłukać. Cebule drobno posiekać. Marchewkę pokroić w cienkie plasterki, następnie w kostkę o boku 2-3 mm. Opłukany koperek drobno pokroić.
3. Grzyby ugotować w tej samej wodzie, w której się moczyły. Po ugotowaniu wywar trzymać na ogniu tak długo, aż wyparuje do połowy objętości.
4. Wywar z grzybow przecedzić, odstawić, a grzyby pokroić w cienkie paseczki.
5. Roztopić w garnku 2 łyżki masła, włożyć pokrojona cebule i marchewkę, dusić 5-10 min. Mieszać i uważać, by się nie przypalily. Zalać gorącym, "ciemnym" wywarem. Dodać wywar z grzybow. Gotować na małym ogniu pod przykryciem 20 min. Pod koniec gotowania dodać pokrojone grzyby, doprawić solą i pieprzem.
6. Zupę podawać gorącą. Przed podaniem posypać koperkiem.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 26 "Zupy", strona 54.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)