Zupa grzybowa

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 5909 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 dokladnie umyc, kilkakrotnie zmieniajac wode. Wlozyc do cieplej,

przegotowanej wody (500 ml), moczyc 3 godz.

2. Cebule i marchewke obrac, oplukac. Cebule drobno posiekac. Marchewke pokroic

w cienkie plasterki, nastepnie w kostke o boku 2-3 mm. Oplukany koperek

drobno pokroic.

3. Grzyby ugotowac w tej samej wodzie, w ktorej sie moczyly. Po ugotowaniu wywar trzymac na ogniu tak dlugo, az wyparuje do polowy objetosci.

4. Wywar z grzybow przecedzic, odstawic, a grzyby pokroic w cienkie paseczki.

5. Roztopic w garnku 2 lyzki masla, wlozyc pokrojona cebule i marchewke, dusic

5-10 min. Mieszac i uwazac, by sie nie przypalily. Zalac goracym, "ciemnym"

wywarem. Dodac wywar z grzybow. Gotowac na malym ogniu pod przykryciem 20

min. Pod koniec gotowania dodac pokrojone grzyby, doprawic sola i pieprzem.

6. Zupe podawac goraca. Przed podaniem posypac koperkiem.

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

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