

---

# Zupa grzybowa czysta z łazankami

Dodano: 2004-12-26 16:35:43

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 3879 razy.

Bulion grzybowy, 2 kostki  
6 kapeluszy suszonych grzybów,  
1 cebula,  
1 marchew,  
natka pietruszki,  
pieprz,  
Łazanki,  
5 łyżek mąki,  
1 jajko,  
sól.

Grzyby namoczyć w szklance wody, następnie ugotować w wodzie, w której się moczyły dodając warzywa. Grzyby wyjąć, pokroić w paseczki. Wywaruzupełnić wodą, wrzucić kostki bulionowe. Zagotować, doprawić pieprzem. Podawać z łazankami. Łazanki: Z mąki, jajka i soli zagnieść ciasto, cienko rozwałkować, pokroić paski 2 cm i kroić na kwadraty. Ugotować w wrzącej osolonej wodzie.

Czas przygotowania: 30 minut

Czas oczekiwania: około 1 godziny

Nadesłał: M.Ostrzyżek <wenus.wenus1@wp.pl>