
Zupa grzybowa z grzybów duszonych

Dodano: 2005-10-31 17:52:42

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 4816 razy.

Latem grzyby świeże dowolna ilość.

1-2 cebule stosownie do ilości grzybów

sol, pieprz

Zimą kartofle pokrojone w kosteczkę

kostki rosółowe Winiary /w zależności od ilości zupy/

makaron zacierka

śmietana kwasna 18%

Latem, gdy mamy dostatek grzybów, zrobimy zapas do zamrażarki na zupę grzybowa z grzybów duszonych - w środku zimy sama przyjemność.

Świeże grzyby dokładnie umyć pokroić w paseczki.

Na gorącym oleju podsmażyć cebule w piórka lub polkrawki, wrzucić do niej pokrojone grzyby, smażyć z dodatkiem soli i pieprzu ok. 15 min., ostudzić zapakować w woreczki /porcje dowolne/ i do zamrażarki.

Zimą gotujemy zupę. Baza to zwykła kartoflanka na kostkach rosółowych Winiary - gotujemy 15

min. wrzucamy zamrożony pakiecik z grzybami, dosypujemy garść makaronu zacierki i po 15 min. dodając śmietanę 18% palaszujemy z całą rodziną pyszną grzybowa jak to latem bywało.

Smacznego!

Nadesłał: Anica <marianianna@interia.pl>