
Zupa grzybowa

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

Język: Polski

Odwiedzono: 7115 razy.

30 dag mięsa z kością,

25 dag włoszczyzny,

2 - dag suszonych grzybów,

1 3/4 l wody,

sól,

pieprz,

1 łyżka siekanej zielonej pietruszki.

Grzyby umyć , zalać zimną wodą, namoczyć na 1 - 2 godz,

gotować z pokrojoną cebulą pod przykryciem. Kości i

mięso optukać , zalać wodą, osolić , powoli gotować . Gdy

mięso jest na pół miękkie, włożyć oczyszczoną i

optukaną włoszczyznę i gotować do miękkości.

Przecedzić wywar i połączyć z odcedzonym wywarem z

grzybów. Przyprawić do smaku solą i pieprzem, dodać

siekaną zieloną pietruszkę. Podawać z pasztecikami,

paluszkami kruchymi, ciastem lanym, kluseczkami

francuskimi z grzybami, z uszkami z grzybów.