
Zupa grzybowa czysta

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4740 razy.

5 dag suszonych grzybów, najlepiej borowików,

1 duża porcja włoszczyzny

1 łyżka masła,

10 ziaren czarnego pieprzu,

6 ziaren ziela angielskiego,

2 listki laurowe,

1-2 łyżesz ki świeżego soku z cytryny, sól

Grzyby starannie umyć , zalać zimną wodą i gotować na małym ogniu 30-40 minut do miękkości. Następnie wyjąć je z wywaru, ostudzić i pokroić w cienkie paseczki. Włoszcz yznę obrać , umyć , pokroić w paseczki, podsmażyć na maśle, zalać 2 litrami wody, dodać listki, pieprz i ziele. Gotować ok. 30 minut, a potem przecedzić , połączyć z wywarem z grzybów, i pokrojonymi borowikami oraz doprawić sokiem z cytryny i solą. Podawać z pasztecikami lub grzankami.

witam serdecznie! Jestem wdzięczny za te przepisy korzystać z nich nadal będę . mam tylko jedną prośbę ,prosze napisać jak mam doprawić tą np.grzybową zupe.l jaką proporcjezastosować do śmietany bo tego nie ma. lubie tez gotować ,więc prosze o
pozdrawiam "gorąco"nie ...
samotny Sławomir z Łodzi.

Nadestaf(a):dido10012 <dido2 wp.pl> 2006-09-17 15:09:04