Zupa grzybowa z łazankami

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 4320 razy.

6 suszonych grzybów,

1 marchewka,

1 pietruszka,

1 mały kawałek selera,

1 duża cebula,

1 łyżka masła,

1 łyżka soku cytrynowego,

8 ziarenek czarnego pieprzu,

sól,

2 l wody.

ŁAZANKI

100 g mąki,

1 jajko,

1-2 łyżki wody,

sól.

Grzyby dokładnie umyć , zalać 2 litrami ciepłej, przegotowanej wody i odstawić na 3 godziny. Jarzyny obrać , umyć . Grzyby gotować w tej samej wodzie, w której się moczyły.Gdy będą miękkie dodać umyte jarzyny, masło, sól i ziarenka pieprzu.

Gotować jeszcze przez 30 minut. Następnie wywar przecedzić /jarzyny odrzucić /, a grzyby pokroić w cienkie paseczki. Przygotować łazanki: przesiać mąkę na stolnicę. Do wgłębienia w mące wbić jajko, posolić , wlać wodę i zagnieść twarde ciasto.

Ciasto podzielić na 2 części, cienko rozwałkować , posypać mąką i zostawić aby przeschło. Przeschnięte ciasto ponownie przesypać mąką. Zwinąć w rulony w pokroić na paseczki szerokości 1 cm, a następnie w poprzek na kwadraciki. Łazanki wrzucić do wrzącej, osolonej wody. Po ugotowaniu odcedzić , przelać gorącą wodą i osączyć . Przecedzoną zupę ponownie zagotować , dodać łyżeczkę soku cytrynowego, pokrojone grzyby oraz oddzielnie ugotowane łazanki.