
Zupa grzybowa z łazankami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4201 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. Zwinać 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.