

# Zupa grzybowa

Przepis dodany przez użytkownika Marzena

## wigilijna zupa

Czas przygotowania: 30 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: łatwe

Koszt: 8 PLN

### Potrzebne składniki:

- suszone borowiki - 8 dag
- pół pęczka włośczonego -
- liść laurowy - 1
- ziele angielskie - 5 ziaren
- czarny pieprz - 5 ziaren
- kwaśna śmietana - 200 ml
- masło - 1 łyżka(i)

### Etapy przyrządzenia:

1. Grzyby zalać ciepłą wodą i namoczyć, aż zmiękną. Ugotować w tej samej wodzie. Włośczonego pokroić i dodać do grzybów. Pod koniec gotowania dodać masło i przyprawić. Gotować pół godziny. Przecedzić. Grzyby pokroić i włożyć do wywaru, zagotować, połączyć ze śmietaną i przyprawić. Podawać z makaronem lub drobnymi kluseczkami.

### Jak podawać?

z makaronem lub kluseczkami

