

Zupa grzybowa czysta

Przepis dodany przez użytkownika edytaka74



samkowita na obiadek

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- grzyby suszone - 15 dag
- włoszczyzna - 1 szt.
- masło - 1 łyżka(i)
- sok z cytryny - 1 łyżka(i)
- sól - 1 łyżka(i)

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Grzyby umyć, zalać wodą i gotować na małym ogniu 2 h. Z włoszczyzny ugotować wywar z dodatkiem liści laurowych i pieprzu. Z grzybów przygotować uszka. Połączyć oba wywary doprawić do smaku pieprzem, solą, masłem, sokiem z cytryny i solą. Podawać z uszkami.

