

Zupa grzybowa

Przepis dodany przez użytkownika Bajor1989



Wspaniała zupa nie zawiedzie najwybredniejszych smakoszy.

Czas przygotowania: 40 minut

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- Suszone grzyby - 3 dag
- Pęczek włoścyszny -
- Cebula - 1/2 szt.
- Kwaśna śmietana - 1/2 szkl.
- Mąka - 1 łyżka(i)

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Grzyby umyć, namoczyć i ugotować. Włoścyszynę obrać, opłukać i zetrzeć na tarce z dużymi oczkami. Cebulę posiekać, zalać wrzątkiem i ugotować razem z włoścyszyną. Grzyby odcedzić, posiekać i razem z wywarem dodać do włoścyszyny. Mąkę rozprowadzić śmietaną i niewielką ilością gorącego wywaru, zagęścić zupę. Do smaku doprawić solą i zagotować. Podawać z łazankami,