

Zupa grzybowa

Przepis dodany przez użytkownika Marzena



Pyszna wigilijna zupa. Powinna się znaleźć na stole pośród tradycyjnych 12 dań.

Czas przygotowania: 60 minut

Ilość porcji: 5-6

Stopień trudności: bardzo łatwe

Koszt: 4 PLN

Potrzebne składniki:

- kwaśna śmietana - 10 dag
- makaron nitki - 10 dag
- kostka warzywna - 1 szt.
- grzyby suszone - 10 dag
- sól - szczypta

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Grzyby namoczyć na noc. W litrze wody rozpuścić kostkę warzywną i wrzucić grzyby. Gotować, aż grzyby będą miękkie. Zdjąć z ognia, do śmietany wlać kilka łyżek zupy, dobrze wymieszać i wlać śmietanę do zupy, ciągle mieszając. Doprawić do smaku. Makaron ugotować w osolonej wodzie, odcedzić. Na talerz nakładać porcję makaronu, zalać zupą grzybową. Musi być gorąca.

Jak podawać?

Podawać gorącą. Zamiast makaronu można dać jajko na twardo.