Tradycyjna zupa ze świeżych grzybów

Dagooshya

Polecane na: **zupa**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

75 min | łatwy | 4 porcje

Składniki:

- woda - 1,5 litr
- marchewki - 2 szt.
- pietruszki - 2 szt.
- seler - kawałek
- por - kawałek
- gałązki świeżego lubczyku - 2
- gałązki świeżego rozmarynu - 2
- ziarna ziela angielskiego - 4
- ziarenka pieprzu - 3
- liść laurowy - 2 szt.
- podgrzybki - 500 g
- cebula - 1 szt.
- czosnek - 1 ząbek
- masło - 2 łyżka
- śmietana 18% - do smaku
- sól - szczypta
- pieprz - szczypta

Dodatkowe info:

Jako że dostałam w prezencie świeże podgrzybki (zdjęcie w Kroku 2), postanowiłam zrobić z nich tradycyjną zupę grzybową. Miałam z początku lekkie obawy, bo kompletnie nie znam się na grzybach, jednak ostatecznie wszyscy przeżyli obiad ;) A zupa była pyszna!

Propozycja podania: z łazankami i świeżą pietruszką

Sposób przygotowania:

KROK 1: Marchewkę, pietruszkę i seler obieramy, kroimy na mniejsze kawałki i wkładamy do garnka. Dodajemy por, seler, gałązki ziół, liście laurowe, pieprz, gałkę muszkatołową i zalewamy wodą. Gotujemy bez przykrycia 40 - 60 minut (zupa powinna lekko "pyrkać"). Pod koniec gotowania solimy. Po tym czasie zupę przecedzamy, jedną marchewkę ucieramy na tarce o grubych oczkach i wrzucamy z powrotem do bulionu.

KROK 2: W między czasie na patelni przypiekamy obrany ząbek czosnku. Gdy się zarumieni, zdejmujemy go z patelni i odkładamy

na bok. Grzyby oczyszczamy, kroimy (te mniejsze zostawiamy w całości) i wrzucamy na rozgrzaną patelnię. Dodajemy pół szklanki wody i odparowujemy. Możemy też podlać grzybki niewielką ilością białego wina i również odparować. Dodajemy masło, pokrojoną w piórka cebulę i smażymy 10 - 15 minut. Pod koniec smażenia doprawiamy solą i pieprzem.

KROK 3: Grzybki wraz z cebulą i czosnkiem wrzucamy do przecedzonego bulionu. Gotujemy 15 minut. Zabielamy śmietaną i podajemy z makaronem, np. łazankami. Makaron można ugotować bezpośrednio w zupie, żeby była gęstsza. Posypujemy świeżą pietruszką, której ja akurat nie miałam :(i pałaszujemy. Smacznego!