




Zupa barszcz grzybowy

 A.Brava

Polecane na: [zupa](#)

Warto wiedzieć:

 40 min

 1 porcja

Składniki:

Grzyby suszone - 2 garść
Korzeń pietruszki - 1-2 szt.
Marchew - 2-3 szt.
Cebula - 3-4 szt.

Mąka owsiana - 1-2 łyżka
Śmietana 18% - 1-2 łyżka
Liść laurowy - 1 szt.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Grzyby zamoczyć na kilka godzin w zimnej wodzie, następnie ugotować w posolonej wodzie. Wyłożyć na sitko.

KROK 2: Cebule obrać i podpiec nad płomieniem. Ugotować wywar z korzenia pietruszki, marchewki i podpieczonej cebuli w 1,5 litrze wody.

KROK 3: Z rosółu wyjąć warzywa, dodać odsączone grzyby i gotować do momentu aż grzyby będą miękkie. Pod koniec gotowania dodać listek laurowy, doprawić do smaku solą i pieprzem. Następnie zagęścić mąką i śmietaną.