Grzybowa na Wigilię

Barbara Strużyna

Polecane na: **zupa**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- grzyby suszone (podgrzybki) - 10 dag
- marchewki - 3 szt.
- pietruszka - 1 szt.
- seler - - trochę
- ziemniaki - 5 szt.
- cebula (mała) - 1 szt.
- liść laurowy - 2 szt.
- ziele angielskie - 2 szt.
- imbir - 1 plaster
- masło - - trochę
- olej lub oliwa - - trochę
- śmietana słodka 18% - 2 łyżka
- mąka (opcjonalnie) - 1 łyżka
- sól himalajska różowa - trochę
- pieprz - - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Suszone grzyby przepłukujemy zalewamy wodą i moczymy. Następnie gotujemy w wodzie do miękkości. W drugim garnku gotujemy włoszczyznę z plastrem 0,5 cm imbiru, ale bez cebuli. Przyprawiamy solą i pieprzem, dodajemy liść laurowy i ziele angielskie. Gotujemy ok 15 min, dokładamy obrane i pokrojone w kostkę ziemniaki (zamiast ziemniaków może być makaron w formie łazanek lub gwiazdeczek).

KROK 2: Na patelni z odrobiną oleju podsmażamy do miękkości pokrojoną w drobną kostkę cebulkę. Jak grzyby i warzywa będą miękkie, łączymy oba wywary i dodajemy cebulkę z odrobiną oleju, na którym się smażyła. Dla smaku dodajemy łyżeczkę masła i opcjonalnie zagęszczamy śmietanką zmieszaną z mąką. Zagotowujemy. Zupa wyśmienicie smakuje po kilku godzinach, gdy grzyby oddadzą swój aromat.

Smacznego!