# Zupa grzybowa na rosole

Bożena1960

Polecane na: **zupa**

Kuchnia (region): **polska**

## Warto wiedzieć:

90 min

4 porcje

## Składniki:

- grzyby suszone - 100 g
- grzyby mrożone lub świeże - 500 g
- bulion mięsny - 1,5 litr
- liść laurowy - 2 kilka listków
- ziele angielskie - kilka
- cebula - 1 szt.
- masło - 3 łyżka
- marchewka - 1 szt.
- seler - 1/4 szt.
- kremówka 30% - 100 ml
- mąka - 1,5 łyżka
- sól - do smaku
- pieprz świeżo mielony - do smaku

## Dodatkowe info:

Rada;

Moja zupa grzybowa ugotowana była na bulionie mięsnym, ale ugotowana na bulionie warzywnym może być pyszną zupą na wigilijnym stole.

## Sposób przygotowania:

*KROK 1:* Grzyby suszone dokładnie wypłukać,zalać wodą i odstawić na noc.
Następnego dnia ugotować w wodzie w wodzie w której się moczyły.
Po ugotowaniu wyjąć i pokroić.
Warzywa obrać , zetrzeć na tarce i podsmażyć na maśle.
Do warzyw dodać rozmrożone, odsączone z nadmiaru wody grzyby,doprawić solą ,pieprzem dodać listek laurowy oraz ziele angielskie.
Smażyć pod przykryciem około 15 minut na małym ogniu.
Warzywa zalać ugotowanym wcześniej bulionem mięsnym, dodać ugotowane , pokrojone grzyby suszone.
Całość gotować około 30 - 40 minut.
Zupę zaprawić mąką rozmieszaną z kremówką , doprowadzić do zagotowania.
W razie potrzeby doprawić do smaku.

Podawać z ugotowanym makaronem łazanki.