Zupa grzybowa z Maitake

Barbara Strużyna

Polecane na: **zupa**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

60 min

6 porcji

Składniki:

grzyby maitake suszone - 30 g
grzyby borowiki suszone - 60 g
włoszczyzna: -
marchew - 4 szt.
pietruszka - 1 szt.
seler - mały kawałek - 1 szt.
por - 1 szt.
kapusta - mały - 1 kawałek
dodatki i przyprawy: -
sól - do smaku
pieprz - do smaku
sos sojowy bezglutenowy - 3 łyżka
śmietana lub śmietanka wegańska - kilka kropel
natka pietruszki, szczypior, pocięta w cienkie paski marchewka -

Sposób przygotowania:

KROK 1: Moczymy grzyby maitake co najmniej godzinę.

KROK 2: Moczymy borowiki przez 5 minut, przepłukujemy i zalewamy znowu czystą wodą.

KROK 3: Do garnka wlewamy grzyby z wodą i dolewamy ok 1 litr wody i gotujemy je przez godzinę. Możemy je wcześniej pokroić na mniejsze kawałki. Ja wrzuciłam grzyby w całości. Gotujemy przez ok godzinę.

KROK 4: W drugim garnku gotujemy włoszczyznę i ziemniaki, obrane, pokrojone

w kostkę (oprócz pora). Doprawiamy do smaku i po 20 minutach gotowania łączymy z wywarem z grzybów. Doprowadzamy do zagotowania i wlewamy odrobinę śmietanki i oleju sezamowego.

KROK 5: Zupę wylewamy na talerze, dekorujemy natką pietruszki, szczypiorkiem i pociętymi paskami świeżej marchewki.

Smacznego!!!