

Domowa zupa z suszonych grzybów

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: [mechanicznapomarancza1970](#), dnia 5 Grudnia 2011r. o 22:54

Tagi: [zupa](#), [grzyby](#), [suszone](#), [grzybowa](#)

Rodzaj dania: [dania jarskie zupy](#)

Rodzaj kuchni: [polska](#)

Region pochodzenia: [cała Polska](#)

Rodzaj mięsa: [danie bezmięсне](#)

Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
woda	3	l	płynny i sosy
grzyby suszone	3	garść	warzywa
ziele angielskie	6	szt.	przyprawy i zioła
liść laurowy	3	szt.	przyprawy i zioła
marchew	2	szt.	warzywa
cebula	1	szt.	warzywa
ziemniaki	4	szt.	warzywa
papryka słodka	1	łyżeczka	przyprawy i zioła
kurkuma	1	łyżeczka	przyprawy i zioła
pieprz biały mielony	0,5	łyżeczka	przyprawy i zioła
kostka rosółowa mięsna drobiowa	3	szt.	przyprawy i zioła
przyprawa typu vegeta	3	łyżeczka	przyprawy i zioła
śmietana 18%	3	łyżka	nabiał
majeranek świeży	0,5	pęczek	przyprawy i zioła

Opis

Aromatyczna zupa grzybowa przypomni nam jesienny zapach lasu również zimą, z odrobiną kurkumy smakuje niepowtarzalnie. Warto spróbować.

1. Do garnka wlać wodę, wstawić na ogień, wsypać liść laurowy, ziele angielskie i pokruszone grzyby. Zagotować i zmniejszyć ogień.
2. Obrąć i umyć warzywa, pokroić w paski. Wrzucić do gotującej się wody.
3. Cebulę obrać, przekroić na pół, opalić nad ogniem i wrzucić połówki do gotującej się zupy.
4. Po około 40 minutach gotowania wrzucić do garnka kostki rosółowe, posiekany majeranek, dodać przyprawy (pieprz biały, paprykę słodką, kurkumę).
5. Po około godzinie doprawić do smaku Vegetą i zabielić śmietaną (odlewając jedną chochlę gorącej zupy do kubeczka wymieszać z 3 łyżkami śmietany, następnie przelać wszystko do garnka i zagotować).



Dla ilu osób: 6
Danie dietetyczne: nie
Poziom skomplikowania: średnio skomplikowane
Czas przygotowywania: 1godz. 10min.
Cena: całość potrawy: 18 PLN jednej porcji: 3 PLN
Liczba kalorii: