

Najprostsza zupa grzybowa z kielbasą

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: [zubrzyk80](#), dnia 1 Sierpnia 2011r. o 19:29

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

Rodzaj dania: [zupy](#)

Rodzaj kuchni: [polska](#)

Region pochodzenia: [Podlasie i Suwalszczyzna](#)

Rodzaj mięsa: [wieprzowina](#)

Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
woda	2,5	l	płyny i sosy
ziemniaki	4	szt.	warzywa
kostka rosółowa mięsna wołowa	2	szt.	przyprawy i zioła
grzyby suszone	3	garść	warzywa
ziele angielskie	5	szt.	przyprawy i zioła
liść laurowy	3	szt.	przyprawy i zioła
wędlina - kielbasa dowolna	150	g	mięsa
sól ziołowa	2	łyżka	przyprawy i zioła
pieprz czarny mielony	0,5	łyżeczka	przyprawy i zioła
tymianek suszony	1	łyżka	przyprawy i zioła

Opis

Do dużego garnka wlać wodę, włączyć ogień i zacząć podgrzewać.

4 średnie ziemniaki obrać, umyć, pokroić na większe frytki i wrzucić do wody.

3 garście suszonych grzybów pokruszyć na większe kawałki i wrzucić do wody.

Wrzucić również ziele angielskie i liście laurowe.

Gotować wszystko pod przykryciem około 25 minut.

Następnie wrzucić pokrojoną w grubsze plasterki kielbasę.

Gotować kolejne 20 minut. Na sam koniec doprawić dwoma kostkami rosółowymi, solą ziołową i tymiankiem. Podgotować przez ostatnie 5-10 minut.



Dla ilu osób: 6

Danie dietetyczne: nie

Poziom skomplikowania: łatwe do przygotowania

Czas przygotowywania: 1godz. 0min.

Cana:

Liczba kalorii: