

Zupa grzybowa

Przepis dodany przez użytkownika trini6



zupa

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- suszone grzyby - 50 g
- bulion warzywny z kostki - 4 szkl.
- łazanki - 150 g
- śmietana - 3/4 szkl.
- sól pieprz -

Etapy przyrządzania:

1.



Grzyby opłukać, namoczyć na noc.

2.

Zalać 2-3 szklankami wody, chwilę gotować a potem przecedzić. Wywar grzybowy połączyć z bulionem. Znow zagotować, wlać śmietanę. Doprawić do smaku solą i pieprzem.

3.

Makaron wrzucić do osolonego wrzątku, odcedzić. Grzyby pokroić w paski. Razem z makaronem przełożyć na talerze, zalać mocno podgrzaną zupą.