

Zupa z porów

Przepis dodany przez użytkownika ewa1257

Zupa z porów i ziemniaków

Czas przygotowania: 20 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: łatwe

Koszt: 8 PLN

Potrzebne składniki:

- włoszczyzna - 25 dag
- kości - 20 dag
- pory - 20 dag
- ziemniaki - 25 dag
- masło - 3 dag
- kminek - 0,5 dag
- sól - do smaku

Przydatne akcesoria:

garnek

Etapy przyrządzania:

1. Ugotować wywar z kości, warzyw i kminku. Pory obrać, pokrajać, ugotować w małej ilości wody z 2 dkg masła.
Wywar przecedzić, ugotować na nim pokrajane w kostkę ziemniaki.
Pory połączyć z wywarem. Dodać surowe masło.

Jak podawać?

Podawać z grzankami