

# Wigilijna zupa grzybowa



## Składniki

1,5 l wywaru z jarzyn  
50 g suszonych grzybów  
200 g makaronu (łazanki)  
100 ml śmietany 30%  
2 liście laurowe  
3 ziarna ziela angielskiego  
Sól, pieprz do smaku

## Opis wykonania

Zupa grzybowa, to - obok barszczu czerwonego - najpopularniejsza zupa serwowana na wigilijnym stole. Jak zrobić tradycyjną zupę grzybową? W Akademii Smaku prezentuję klasyczny przepis na niezwykle aromatyczną, świąteczną zupę.



Suszone grzyby przełóż do mniejszego garnka i zalej 500 ml zimnej wody. Pozostaw do namoczenia na kilka godzin.



Grzyby gotuj (ok. 15 minut) w wodzie, w której się moczyły pod przykryciem. Makaron ugotuj według instrukcji zamieszczonej na opakowaniu. Po ugotowaniu odcedź i odstaw.



W osobnym garnku zagotuj wywar z warzyw. Dolej wywar grzybowy z grzybami, dodaj liść laurowy i ziele angielskie. Gotuj przez ok. 30 minut.



Dopraw do smaku solą i pieprzem oraz zabil śmietaną. Zupę grzybową podawaj z makaronem.