

Zupa grzybowa



Składniki

50 dkg - świeże
grzyby/prawdziwki lub
borowiki
1 l - bulion warzywny z
lubczykiem
4 szt. - ziemniaki
1 szt. - marchewka
1 szt. - pietruszka
1 szt. - cebula
2 łyżka - masło
100 ml - śmietana
kremówka
1 szczypta - świeży
rozmaryn
1 łyżeczka - sól

Opis wykonania

To zupa która króluje na moim stole przez cały okres grzybobrania-
jeśli chce by była to zupa wegetariańska ac te musimy dokładnie
oczyścić grzyby

Grzyby oczyszczam i kroję na kawałki,cebulę drobno siekam i
razem z grzybami podsmażam na maśle. Do gorącego bulionu
dodaję przesmażone grzyby, ziemniaki pokrojone w kostkę,
marchewkę startą na grubych oczkach rozmaryn i wszystko gotuję
ok. 15 min. pod koniec gotowania dodaję przyprawy i śmietankę.
Według upodobania posypuję na talerzu natką pietruszki