

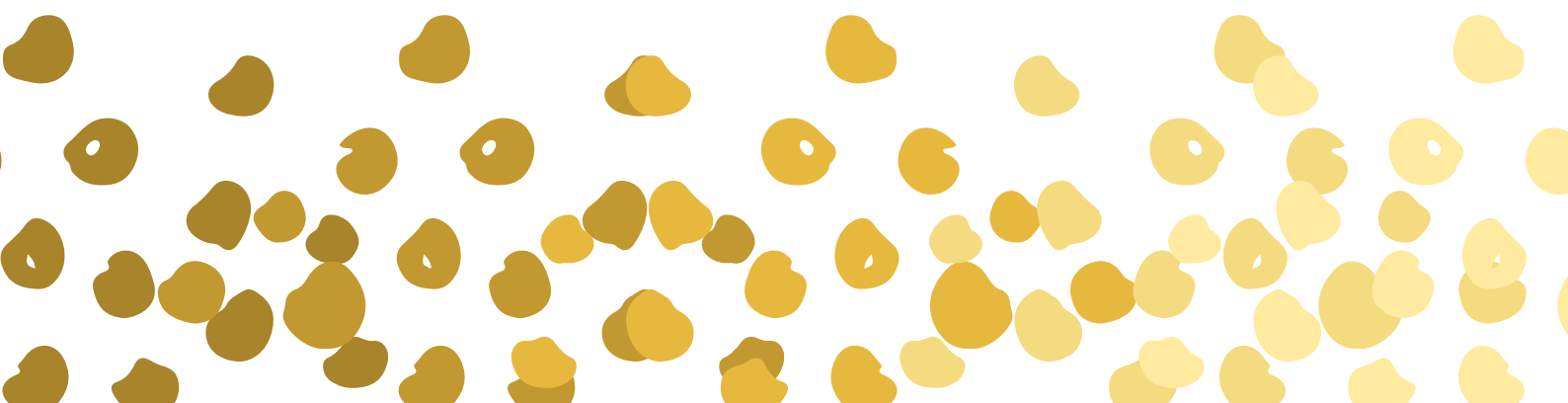
WIGILIJNA

Zupa grzybowa

PRACOWNIA GOSPODARSTWA DOMOWEGO

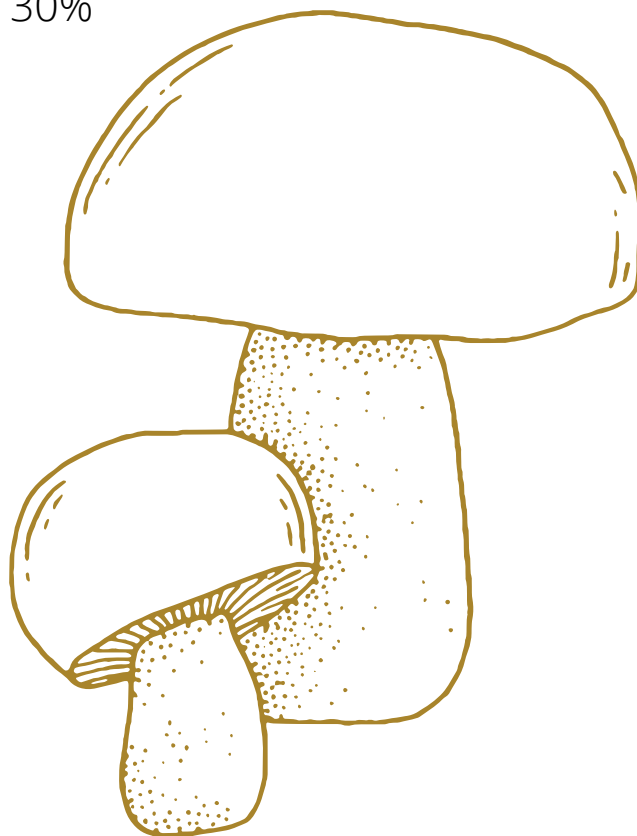
Podczas Wigilii jest jedno danie, co do którego nie ma zgody i istnieje odwieczny dylemat- podać barszcz czerwony z uszkami czy zupę grzybową?

W moim rodzinnym domu nie ma problemu, ponieważ wcale nie podaje się zupy. Ale zdradzę Wam przepis na moją ulubioną zupę grzybową, którą można podać spokojnie podczas świątecznej kolacji - jest bezmięsna, bardzo aromatyczna i rozgrzewająca. A jak jest w Waszych domach? Jecie zupę grzybową czy barszcz czerwony z uszkami?



Składniki

- bulion warzywny, który Wam został po ugotowaniu warzyw do sałatki
- szklanka suszonych grzybów
- duża marchewka
- dwa duże ziemniaki
- mała cebula
- pół pęczka natki pietruszki
- 2 łyżki masła
- mały kubek słodkiej śmietanki 30%
- sól, pieprz do smaku



Krok 1



Grzyby zalewamy wrzątkiem i zostawiamy na noc, aby zmiękły (szybciej się ugotują). Można też to zrobić rano, jeśli zupę będziemy gotować po południu.

Krok 2



Warzywa (marchewkę, ziemniaki i cebulę) obieramy i kroimy w kostkę.

Krok 3



Grzyby gotujemy w bulionie, warzywa podsmażamy na patelni na dwóch łyżkach masła. Gdy grzyby będą miękkie, przekładamy do nich warzywa z patelni i gotujemy do miękkości. Doprawiamy solą i pieprzem do smaku.

Krok 4



Do zupy dodajemy posiekaną natkę pietruszki i zaprawiamy śmietanką: do miski wlewamy śmietankę, dodajemy trochę gorącej zupy, mieszamy, ponownie trochę zupy, mieszamy i dopiero całość wlewamy do zupy. Proces ten nazywa się hartowaniem i sprawia, że śmietana się nie zwarzy.

Smacznego! :)