Podgrzybki, borowiki, opieńki, gąski: jak zrobić z nich pyszną zupę?

data aktualizacji: 2014.10.05

Bardzo aromatyczna. Lekka, kolorowa. Najlepsza jest serwowana z grzankami. Świetna propozycja na ciekawe danie dla amatorów grzybobrania.

Składniki:

4 spore garście różnych grzybów leśnych cebula średniej wielkości 2 marchewki średniej wielkości 2 korzenie pietruszki średniej wielkości kawałek selera - około 10 dag 4 szklanki bulionu - może być z kostki 4 łyżki oliwy szklanka śmietany sól świeżo zmielony czarny pieprz

Sposób przygotowania:

Cebulę obrać i pokroić na piórka. Marchewkę, pietruszkę, selera obrać, umyć i pokroić na niezbyt małe kawałki. Na patelni rozgrzać 2 łyżki oliwi, dodać cebulę oraz warzywa i smażyć, cały czas mieszając na dużym ogniu przez 2-3 minuty. Warzywa przełożyć do garnka, zalać bulionem i postawić na ogniu. Grzyby dokładnie oczyścić i umyś krótko pod strumieniem bieżącej wody. Odsączyć dokładnie i pokroić na plastry. Grzyby podsmażyć na pozostałej oliwie przez 5-6 minut, na sporym ogniu, tak by jak najkrócej gotowały się we własnym soku, dodać je do bulionu z warzywami. Zupę gotować na średnim ogniu przez 15-20 minut - do miękkości warzyw. Śmietanę posolić, dodać

do niej kilka łyżek gorącej zupy i wlać ją do garnka. Zupę doprawić solą i pieprzem i trzymać przez chwilę na ogniu. Do garnka dodać koperek, pomieszać, przykryć i odstawić na kilka minut - tak by wszystkie smaki się połączyły. Najlepiej podać z grzankami. Smacznego!

Źródło: https://www.infoilawa.pl/aktualnosci/item/51443-podgrzybki-borowiki-opienki-gaski-jak-zrobic-z-nich-pyszna-zupe