

# ANIA STARMACH

## Pyszna zupa grzybowa

### Co kupić?

- 1kg grzybów leśnych
- 2l bulionu warzywnego
- 200ml śmietanki kremówki
- 2 szalotki
- 2 gałązki świeżego tymianku
- 1 łyżka masła
- 1 mały ząbek czosnku
- sól, pieprz

### Jak przygotować?

1. Grzyby pokrój w grubą kostkę (jeśli kapelusze są bardzo małe, zostaw je w całości).
2. Czosnek, szalotki, tymianek posiekaj drobno i przysmaż je na maśle.
3. Do przysmażonego czosnku, szalotki oraz tymianku dodaj grzyby i smaż przez kilka minut.
4. Do grzybów dodaj bulion (przepis na bulion znajdziesz tutaj), odlej odrobinę płynu, wymieszaj ze śmietanką i wlej całość z powrotem do zupy. Gotuj około 10–15 minut.
5. Zagotuj ponownie, dopraw do smaku solą i pieprzem.
6. Podawaj z makaronem, lanym ciastem lub grzankami.