

ANIA STARMACH

Zupa grzybowa

Co kupić?

- 500g grzybów leśnych (najlepiej prawdziwków lub podgrzybków – mogą być to grzyby mrożone)
- 200g małych pieczarek
- 200g dowolnego makaronu
- 250ml śmietanki kremówki
- 1.5l bulionu warzywnego
- 2 cebule
- 1 łyżka masła
- 1 łyżka oleju
- 1 ząbek czosnku
- 1 łyżka świeżego tymianku
- natka koperku
- sól, pieprz

Jak przygotować?

1. Cebule drobno pokrój, kapelusze umytych dokładnie grzybów oddziel od nóżek, pokrój w dużą kostkę. Pieczarki dokładnie oczyść i pozostaw w całości. Tymianek posiekaj.
2. W dużym garnku przesmaż na maśle wymieszanym z olejem cebule, dodaj grzyby i zmiążdżony ząbek czosnku.
3. Po 10 minutach, gdy grzyby puszczą sok, dodaj tymianek, wlej bulion (przepis znajdziesz tu), całość zagotuj.
4. Śmietankę zahartuj – wymieszaj z chochlą zupy, po czym wlej ją do garnka. Całość dopraw do smaku solą i pieprzem.
5. Zupę podawaj z makaronem i natką koperku.