



ZUPA GRZYBOWA

SKŁADNIKI:

1 duża cebula
1 por średniej wielkości
2 ziemniaki
200 g pieczarek
100 g suszonych grzybów (np. borowik, podgrzybek, maślak)
100 g bulionu wołowo-warzywnego Sokołów
400 ml wody
150 ml mleka
50 g masła
pieczywo na grzanki
sól, pieprz
świeże zioła do dekoracji

PRZYGOTOWANIE:

1. Pokroić i posolić warzywa.
2. Pieczarki i suszone grzyby poddusić na maśle.
3. Następnie całość zalać bulionem oraz wodą i gotować przez około 25 minut do miękkości.
4. W międzyczasie pieczywo pokroić w kostkę i podsmażyć na maśle.
5. Do wywaru dodać mleko, zblendować na gładką masę, doprawić solą i pieprzem.
6. Podawać z grzankami a całość udekorować świeżymi ziołami.