Grzybowa

data aktualizacji: 2021.01.26 autor: Redakcja



Składniki:

3/4 kg grzybów leśnych

4 szklanki bulionu (1 litr)

1/4 szklanki gęstej i kwaśnej śmietany min. 18%

1/4 szklanki słodkiej śmietanki 30%

2 średnie marchewki

1 duży korzeń pietruszki

1 duży por (biała część)

1 średnia cebula

6 łyżek oleju

1 łyżeczka pszennej mąki

2 ziarna ziela angielskiego

5 ziaren pieprzu

liść laurowy

sól

pieprz

do dekoracji natka pietruszki

Przygotowanie:

1. Grzyby dokładnie oczyść z piasku. Przepłucz pod bieżącą wodą. Duże grzyby pokrój na plastry.

2. Cebulę obierz i pokrój na ósemki. Marchewki i pietruszkę obierz, umyj i pokrój na połówki, a następnie wzdłuż na pół.

3. Z pora usuń wierzchnie liście. Dokładnie umyj i pokrój na plasterki.

4. Na patelni rozgrzej połowę oleju. Smaż na niej marchewkę, pietruszkę i pora przez 3 minuty.

5. Przełóż do garnka i zalej bulionem. Dodaj ziele angielskie, pieprz i liść laurowy. Gotuj na średnim ogniu przez 15 minut.

6. Na pozostałej oleju smaż cebulę przez 4 minuty. Kiedy będzie miękka, dodaj grzyby i smaż, często mieszając na średnim ogniu przez 6-8 minut, aż powstały z nich płyn całkiem odparuje. Grzyby dopraw solą i pieprzem. Smaż jeszcze kilka chwil. Przełóż je do garnka i gotuj przez 10 minut.

7. Zupę dopraw solą i pieprzem.

8. Śmietanę wymieszaj ze śmietanką. Dodaj mąkę i dokładnie wymieszaj. Dodaj kilka łyżek gorącej zupy i wymieszaj. Wlej delikatnie do garnka zestawionego z ognia. Garnek postaw ponownie na ogniu i doprowadź do wrzenia. Zdejmij z ognia i przykryj. Pozostaw na 3 minuty, aby smaki się połączyły.

9. Podawaj z listkami natki i kromkami chleba.

Źródło: https://rawa.eglos.pl/aktualnosci/item/37938-grzybowa