

Zupa grzybowa z zacierkami

Oj, długo mnie nie było. Bardzo chciałam ugotować grzybówkę , więc biegałam po okolicznych lasach i szukałam grzybów, a że sezon w tym roku kiepski to długo mi się zeszło. 😊

Składniki:

Grzyby leśne (normalnie napisałabym jakie lubicie, ale w aktualnej sytuacji musze napisać jakie znajdziecie, (byle jadalne :)))

Zacierki - gotowe (wersja dla leniwych) lub osobiście zagniecione i uskubane (wersja dla ambitnych - ja niestety okazałam się leniwa w tym przypadku i nabyłam gotowe w sklepie)

Przyprawy - tylko sól i pieprz

Masło prawdziwe

Śmietana 18stka

Grzyby obieramy, myjemy i kroimy w grube plastry. Ja grzyby zawsze obgotowuję - wkładam do garnka zalewam wodą i doprowadzam do wrzenia, przelewam na sito i opłukuje zimną wodą. Tak przygotowane grzyby zalewam zimną wodą i wstawiam do gotowania.

Po około 30 minutach gotowania na małym ogniu, doprawiam solą i pieprzem. Na około 1 litr zupy dodaję łyżeczkę masła. Gotuję jeszcze 10 minut. Dodaję zacierki i gotuję zgodnie z przepisem - 10 minut. Wyłączam gaz, dodaję łyżkę śmietany, mieszając energicznie aby śmietana się nie zważyła.

I to tyle, mamy pyszny obiad, pachnący lasem i jesienią (która wcale, nie musi być brzydka i szara). 😊

Zupę możemy posypać natką z pietruszki aby zielone cieszyło oko :). Smacznego.

