

Zupa grzybowa z kaszą

Takie czasy, kogo nie zapytać to albo wrócił z lasu, albo w lesie, albo w drodze do lasu. Jak dla mnie to piękne czasy. Uwielbiam grzybki: zbierać, obierać i jeść. 😊

Jeść w każdej postaci :). Ale zupa jest u mnie w czołówce dań grzybowych. Dziś taka wersja, dwa światy, bo mimo że mówią, że dwa grzybki w barszczu to za dużo, to jednak w tej zupie mamy dwa rodzaje grzybków, świeże i suszone.

Skład na 1 litr wody (taka porcja dla 2 osób)

Garść grzybów suszonych, mieszanych

10-15 świeżych grzybów - w mojej dzisiejszej wersji - maślaki

łyżka masła

sól, pieprz,

2 łyżki kaszy drobnej np orkiszowej

natka z pietruszki

śmietana

Z suszonych grzybów gotujemy wywar. 1 litr wody, grzybki, sól pieprz i masło. Wszystko do garnka i gotujemy około 40 min.

Maślaki obieramy i obgotowujemy w osolonej wodzie, około 20 min.

Dodajemy maślaki do wywaru i gotujemy jeszcze 40 min.

(Zapomniałam o kaszy Kaszę dodajemy 15 minut przed końcem :)) 😊

Wyłączamy zupę, nalewamy na talerze, podajemy z łyżką śmietany i natką z pietruszki.

Gwarantuję, że zupka wejdzie na stałe do Waszego menu.

