



# Zupa grzybowa

przepisy.pl

 60 minut  4 osoby  Średnie

## Składniki:

- ziele angielskie - 3 ziarna
- liść laurowy - 2 sztuki
- pieprz - 1 szczypta
- olej roślinny - 3 łyżki
- sól - 1 szczypta
- pietruszka - 0.5 sztuk
- masło - 1 łyżka
- ziemniaki pokrojone w kostkę - 2 sztuki
- suszony tymianek - 1 łyżeczka
- gęsta śmietana 18% - 1 łyżka
- suszone pokrojone grzyby - 5 dekagramów
- marchew pokrojona w plastry - 1 sztuka
- cebula skrojona w kostkę - 0.5 sztuk

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

## Sposób przygotowania:

1. Dzień wcześniej namocz grzyby w zimnej wodzie i odstaw na noc. Następnego dnia grzyby odsącz, wodę zachowaj.
2. Na suchą patelnię wyłóż grzyby i chwilę podgrzewaj, odparowując resztę wody.
3. Wlej olej i usmaż grzyby, posól do smaku. Zdejmij z ognia i odstaw.
4. Średni garnek zapełnij do połowy wodą, lekko posól i zagotuj.
5. Dodaj pietruszkę oraz marchewkę i gotuj przez 4 minuty.
6. Dodaj ziemniaki oraz przyprawy: pieprz, tymianek, ziele angielskie i listek laurowy. Gotujemy do czasu, gdy warzywa staną się miękkie.
7. W połowie gotowania wlej wodę z moczonych grzybów oraz smażone grzyby. Zdejmij z ognia i dopraw solą oraz pieprzem.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)