



Zupa grzybowa z łazankami

przepisy.pl



 90 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- Suszone grzyby prawdziwki - 100 gramów
- Gotowy makaron – łazanki - 100 gramów
- Bulion grzybowy na borowikach leśnych Knorr** - 1 sztuka
- cebula - 2 sztuki
- marchewka - 1 sztuka
- pietruszka - 1 sztuka
- seler - 0.5 sztuk
- ząbek czosnku - 4 sztuki
- szczypiorek - 1 pęczek
- Pieprz czarny z Wietnamu ziarnisty Knorr** - 5 sztuk
- Ziele angielskie z Meksyku Knorr** - 4 sztuki
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 2 sztuki
- gałązka tymianku - 2 sztuki
- woda - 1.5 litrów

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

Sposób przygotowania:

1. W osolonej wodzie ugotuj makaron łazanki.
2. W odpowiednim garnku umieść obrane, umyte i rozdrobnione warzywa, całość zalej 1,5 litrem zimnej wody, dodaj suszone grzyby i doprowadź do wrzenia – zbierz powstałą pianę, dodaj przyprawy (ziele angielskie, pieprz, liść laurowy, kostkę bulionu grzybowego).
3. Gotuj bardzo powoli przez około 50 minut, po tym czasie do zupy dodaj czosnek i tymianek. Wywar gotuj jeszcze około 10 minut.
4. Zupę przetrzyj i dopraw do smaku odrobiną soli, jeśli zachodzi taka potrzeba. Podawaj w płaskim talerzu z porcją łazanek, posypując po wierzchu posiekanym szczypiorem.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl