

Świąteczna grzybowa

Przepis na aromatyczną i rozgrzewającą grzybową w wyjątkowym świątecznym wydaniu.

 Czas na High: 3,5

 Czas na Low: -

 Ilość porcji: 6+

 Czas przygotowania: 30

Składniki

- Składniki
- Grzyby suszone, 150 g
- Kasza gryczana, 300 g
- Olej lniany, 3 łyżki
- Marchew, 3 szt duże
- Seler, ½ szt
- Pietruszka, 2 szt
- Czosnek, 3 ząbki
- Cebula, 3 szt
- Natka pietruszki, ½ pęczka
- Liść laurowy, 3 szt
- Tymianek, 3 gałązki
- Ziele angielskie, 5 szt
- Śmietana 18% kwaśna, 3,5 łyżki
- Pieprz, 10 ziaren
- Sól, ds.
-



Wykonanie:

Przepis przygotowany w wolnowarze Crock-Pot DuraCeramic 6l.

Do naczynia Crock-Pot wlej olej lniany, rozgrzej go na gazie i przesmaż przekrojoną i obraną cebulę po 5 min z każdej strony. Po czasie, gdy się zarumieni – dodaj kolejno czosnek, marchew, selera, pietruszkę, kilka gałązek natki, świeże i sypkie przyprawy bez soli. Całość trzymamy na ogniu kilka minut a następnie dokładamy grzyby z wodą w której się moczyły - najlepiej odstawić je na noc przed gotowaniem i dolewamy 200 ml wody.

Wolnowar Crock-Pot ustaw na poziom high i gotuj przez 3,5 godziny. W międzyczasie ugotuj kaszę gryczaną w osolonej wodzie – zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Pod koniec gotowania zahartuj i dodaj śmietanę. Zupę grzybową podawaj z kaszą gryczaną i siekaną natką pietruszki.