




Zupa grzybowa z wolnowaru od Poprostupycha

Grzybowa na święta i nie tylko

 Czas na High: 2,5

 Czas na Low: -

 Ilość porcji: 3-5

 Czas przygotowania: 20

Składniki

- 1 łyżka oleju
- 1/2 cebuli
- 400 g pieczarek
- 3 l wody
- 2 łyżki posiekanej natki pietruszki
- 1 łyżka posiekanego lubczyku opcjonalnie
- 40 g selera
- 1 marchewka
- 1 pietruszka
- 40 g suszonych borowików
- 20 g suszonych podgrzybków
- 1/2 łyżeczka soli
- szczypta pieprzu
- 3 łyżki śmietany 18 %
- dodatkowo ugotowany osobno makaron świderki



Wykonanie:

Podsmaż na patelni z małą ilością oleju posiekaną cebulę oraz pieczarki. Przekładamy składniki do miski wolnowaru.

Do miski wolnowaru dodajemy wodę, warzywa, przyprawy. Gotujemy przez dwie godziny przy ustawieniu 2. Po tym czasie mieszamy w miseczce śmietanę z 1/2 szklanki wywaru, wlewamy z powrotem do zupy, mieszamy. Gotujemy ponownie przez 30 minut ustawienie 1. Pod koniec gotowania próbujemy zupę, przyprawiamy do smaku. Podajemy z osobno ugotowanym makaronem np. świderki.

Przepis z bloga <https://poprostupycha.com.pl/>