

## Zupa grzybowa na suszonych borowikach



4 porcje ⌚ 60 minut

### Składniki

- 50 g suszonych borowików
- 1 cebula
- 1 marchewka
- 2 łyżki masła
- 1,5 l bulionu warzywnego
- 100 ml śmietanki 30%
- 1 liść laurowy
- sól, pieprz, świeży koperk

### Przygotowanie

- 1 Suszone grzyby zalej wrzątkiem i odstaw na 30 minut.
- 2 Na maśle podsmaż cebulę i marchew pokrojoną w kostkę.
- 3 Dodaj namoczone grzyby (wraz z odcedzonym płynem po namoczeniu).
- 4 Zalej bulionem, dodaj liść laurowy i gotuj 30 minut.
- 5 Zupę zabil śmietanką, dopraw solą i pieprzem.
- 6 Podawaj posypaną koperkiem.