

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 koperek

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 namaczaniu).
4. Zalej bulionem, dodaj liść laurowy i gotuj 30 minut.
5. Zupę zabiel śmietanką, dopraw solą i pieprzem.
6. Podawaj posypaną koperkiem.