



Zupa grzybowa z rydzami

Steps: 6

Poziom trudności: Łatwo

Składniki

4 Porcje

2 garście	Rydze	1 garść	Pieczarki
1 sztuka	Cebula	2 ząbki	Czosnek
4 łydgi	Seler naciowy	8 gałązek	Tymianek
4 szklanki	Bulion warzywny	4 łyżki	Masło
4 łyżki	Kwaśna śmietana		Szczypiorek do posypania
	Sok z cytryny do smaku		Sól, pieprz do smaku

Sposób przygotowania:

1. Grzyby delikatnie oczyść pędzelkiem.
2. Cebulę, czosnek i seler naciowy pokrój na mniejsze kawałki.
3. W garnku rozgrzej masło, aż delikatnie się przyrumieni. Dodaj pokrojone warzywa oraz tymianek i przesmaż na złoty kolor.
4. W tym czasie pokrój grzyby na ćwiartki. Dodaj do garnka, wlej bulion i całość gotuj przez 15-20 minut na średnim ogniu.
5. Po tym czasie zupę zmiksuj na krem i dopraw do smaku.
6. Podawaj z kwaśną śmietaną i posiekanym szczypiorkiem.

Zupa grzybowa z rydzami

Stand 20.11.2023