

Zupa grzybowa ze świeżych grzybów

Składniki:

Włoszczyzna + 1 cebula

50 dkg kości wieprzowych od schabu.

10 dkg wędzonego boczku

50 dkg świeżych grzybów

Puszka pomidorów w zalewie

50 dkg ziemniaków

Olej roślinny

Sól, pieprz, kostka rosołowa, ziele angielskie, liść laurowy.

Sposób przyrządzania:

- W garnku rozgrzej olej. Podsmaż na nim boczek i cebulę, pokrojone w drobną kostkę.
- Dodaj wcześniej posolone i oprószone pieprzem kości.
- Zalej całość 1-ym litrem wody i gotuj ok 30 min.
- Wyjmij kości. Oddziel od nich mięso i pokrój na drobne kawałki.
- Do garnka wkładamy z powrotem mięso. Obrane i umyte warzywa, pokrojone w 2-u centymetrowe kawałki oraz drobno pokrojone grzyby.
- Przyprawiamy kostką rosołową, pieprzem, kilkoma ziarenkami ziela angielskiego i listkiem laurowym.
- Gotujemy całość jeszcze ok 30 min.

W przepisach przyrządzania zup nie podaję ilości wody, ponieważ gotuję je w garnku o grubym dnie z małą ilością wody. Gdy potrawa jest prawie gotowa, uzupełniam wodę według uznania.

W garnku normalnym podane wyżej składniki, powinny być gotowane w ok 2,5 - 3 l. wody.