

Aromatyczna Zupa Grzybowa z Łazankami - pełnia smaku lasu w jednej misce

Czas przygotowania:

Dla ilu osób:

Poziom trudności:

ok 60 min

3-4 os.

Średni

suszone grzyby leśne (borowiki, podgrzybki)

30 g

mrożone grzyby

200 g

bulion warzywny lub drobiowy

1 litr

cebula

1 sztuka

czosnek

2 ząbki

masło

2 łyżki

olej

1 łyżka

marchewka

1 sztuka

liście laurowe

2 sztuki

ziele angielskie

3-4 ziarna

majeranek

1 łyżka

makaron łazanki

200 g

natka pietruszki

sól i pieprz

ido smaku

Ta zupa grzybowa to prawdziwa esencja polskich lasów — głęboka, aromatyczna, rozgrzewająca. Zobacz przepisy na inne potrawy świąteczne.

[placek dereniowy](#)

1. Przygotowanie suszonych grzybów

Przepłucz suszone grzyby pod bieżącą wodą.

Zalej je ok. 1 szklanką gorącej wody. Odstaw na minimum **30-40 minut**, a najlepiej na 1 godzinę.

Po namoczeniu — grzyby pokrój na mniejsze kawałki, a wodę **koniecznie zachowaj** (to skarb pełen smaku!).

2. Podsmażanie składników

W dużym garnku rozgrzej masło i olej.

Dodaj drobno posiekaną cebulę i smaż na średnim ogniu, aż się zeszkli.

Dodaj drobno posiekany czosnek i smaż jeszcze 30 sekund.

Dodaj marchewkę (jeśli używasz) i przesmaż 2-3 minuty.

Dorzuć **mrożone grzyby** - smaż ok. 5-7 minut, aż odparuje woda.

Dodaj namoczone i pokrojone **suszone grzyby** - smaż kolejne 2-3 minuty.

3. Gotowanie zupy

Wlej bulion oraz wodę z moczenia grzybów (przecedzoną przez sitko dla pewności).

Dodaj: liście laurowe, ziele angielskie, majeranek. Gotuj na małym ogniu **ok. 25-30 minut**.

Dopraw solą i pieprzem do smaku.

4. Dodanie łazanek

Do gotującej się zupy wsyp łazanki.

Gotuj **ok. 8-10 minut**, aż będą miękkie, mieszając co jakiś czas (lub ugotuj makaron osobno — wtedy zupa pozostanie klarowniejsza).

5. Podanie

Zupę podawaj gorącą, posypaną świeżą natką pietruszki. Świetnie pasuje kromka świeżego chleba lub grzanki.