



ZUPA GRZYBOWA WIGILIJNA PRABABCI ZOSI

Składniki:

- 600 g grzybów leśnych (borowików, podgrzybków, koźlarzy, maślaków) w zalewie własnej*) lub 150 g grzybów suszonych**)
- ½ kostki masła
- 1 łyżka bezglutenowej przyprawy warzywnej
- szczypta soli do smaku
- 200 ml śmietany kremowej 30%
- 1 łyżeczka mąki bezglutenowej *Mix C* z firmy *Dr. Schär*
- 200 – 300 ml wyciśniętego soku z kapusty kiszzonej (najlepiej ze słoika, bez marchwi i innych dodatków)

*) *Grzyby leśne w zalewie można przygotować samemu w sezonie grzybowym.*

***) *Grzyby suszone należy zalać wrzącą wodą i odstawić na 30 minut. Następnie grzyby należy odsączyć i przepłukać, a dalej zalać wodą (około ¾ litra), osolić i gotować 30 minut.*

Wykonanie:

- do zalewy z grzybami dodać masło, przyprawę i szklankę wody, a następnie gotować przez 20 minut na wolnym ogniu
- następnie dolać sok z kiszzonej kapusty - dodając sok, należy smakować, aby zupa nie była zbyt kwaśna
- po dolaniu soku gotować kolejne 20 minut
- w tym czasie śmietanę wlać do oddzielnego naczynia, wsypać mąkę i dokładnie roztrzepać, aby nie było grudek
- następnie do śmietany wlać szklankę gorącej zupy i ponownie dokładnie wymieszać
- zaprawę ze śmietany przez sito powoli wlać do zupy, cały czas mieszając
- zupę ponownie zagotować
- gorącą zupę przelać do wazy i padać na wigilijny stół

GRZYBY W ZALEWIE WŁASNEJ

Składniki:

- 600 g grzybów leśnych (borowików, podgrzybków, koźlarzy, maślaków)
- 1 mała cebula
- sól

Wykonanie:

- grzyby leśne należy dobrze oczyścić, pokroić wg uznania i kilkakrotnie dobrze opłukać
- grzyby włożyć do garnka, zalać co najmniej litrem wody, osolić, dodać obraną oraz przekrojoną na pół cebulę i gotować co najmniej przez 30 minut
- jeżeli w trakcie gotowania wytworzy się piana, to należy ją usunąć
- ugotowane grzyby wraz z wywarem należy schłodzić – można je zamrozić lub włożyć do słoja i spasteryzować