Kojący aromat świąt

czyli tradycyjna i pełna smaku zupa grzybowa z pietruszkowymi kluseczkami

Liczba porcji: 5

Czas przygotowania: 2,5 h

Zero waste*

Włoszczyzna (2 marchewki, 1 średni korzeń pietruszki, kawałek selera, kawałek pora)

1 duża cebula

100 g suszonych prawdziwków

2,5 l wody

2-3 łyżki śmietanki 30%

2-3 liście laurowe

3 ziarna ziela angielskiego

2 gałązki świeżego tymianku

6-7 ziaren pieprzu

Sól, pieprz mielony

Grzyby moczymy w zimnej wodzie przez minimum 4 godziny (można to zrobić nawet dzień wcześniej, pamiętając, żeby po namoczeniu nie wylewać wody), a następnie kroimy na około 3 cm kawałki.

Włoszczyznę obieramy, kroimy na mniejsze kawałki i wkładamy do dużego garnka. Zalewamy zimną wodą, dodając ziele angielskie, tymianek, liście laurowe i ziarna pieprzu, a następnie gotujemy na średnim ogniu.

W tym czasie cebulę w łupinie kroimy na grube plastry, opalamy nad płomieniem lub na patelni z niewielką ilością oleju (powinna nabrać czarnego koloru) i od razu dodajemy do gotujących się warzyw.

Po tym, jak warzywa zmiękną, a woda trochę się zredukuje, wyjmujemy włoszczyznę*, dodajemy grzyby i połowę wody, która została z namaczania grzybów. Całość gotujemy około 45-60 minut, aż grzyby będą miękkie.

Całość doprawiamy solą i pieprzem.

**włoszczyznę można pokroić w małą kostkę i dodać do zupy.*

Kluseczki:

2 jajka

100 g mąki pszennej

100 ml wody

Szczypta soli

Natka pietruszki

Kluski pietruszkowe
(możemy je przygotować w czasie gotowania zupy):

Siekamy drobno natkę pietruszki i przekładamy do głębokiej miski, do której dodajemy jajka i wodę, całość miksujemy blenderem, a następnie dodajemy mąkę i dokładnie mieszamy.

W niedużym garnku gotujemy wodę z dodatkiem soli.

Niewielką ilość ciasta przekładamy na płaski talerz i do lekko gotującej się wody „ściągamy” łyżką kawałki ciasta. Za każdym razem moczymy łyżkę we wrzątku, to ułatwia pracę!