

Czysta zupa cebulowa z podgrzybkami

Składniki:

- 1 kg cebuli żółtej
- 250g podgrzybków suszonych
- 1 korzeń selera
- 1 łyżka sosu sojowego
- mały pęczek koperku

Wykonanie:

Suszone grzyby zalej zimną wodą i odstaw na kilka godzin. Po tym czasie przemieszaj grzyby i zostaw na kilkanaście minut aby ewentualne zanieczyszczenia opadły na dno miski.

Cebulę obierz, zachowując skorupki. Następnie cebulę pokrój na 8 części w dowolny sposób. Skorupki z cebuli optucz pod zimną wodą, usuwając zanieczyszczenia. Cebulę oraz skorupki przełóż do garnka wraz z obranym i pokrojonym na małe cząstki korzeniem selera.

Zalej wszystko zimną wodą na 2 cm ponad powierzchnię warzyw, dodaj szczyptę soli. Gotuj wszystko na małym ogniu aż warzywa zmiękną i zupa nabierze cebulowego aromatu. Kiedy wywar jest gotowy, precedź zupę przez gęste sito.

Wywar przelej ponownie do garnka, dodaj grzyby oraz zachowany płyn z grzybów - wlewaj małym strumieniem aby nie przedostały się zanieczyszczenia z dna miski. Wlej do garnka łyżkę sosu sojowego i zagotuj zupę. Dopraw na koniec ewentualnie solą morską i pieprzem. Zupę serwuj z drobno posiekanym koperkiem.