

Zupa grzybowa z makaronem gryczanym i szczypiorkiem

Składniki:

- 100g suszonych grzybów,
- 1 mała marchew,
- 1 mały korzeń pietruszki,
- 3 małe liście kapusty włoskiej,
- 1l wody, 3 liście laurowe,
- 3 ziela angielskie,
- 5 ziarenek pieprzu,
- 1 łyżeczka sosu sojowego jasnego

Wykonanie:

Grzyby przełóż do miski i zalej zimną wodą tak, aby tylko je przykryć, odstaw na noc. Następnego dnia przemieszaj grzyby delikatnie, aby ewentualne zanieczyszczenia opadły na dno, odstaw ponownie miseczką na kilka minut. Delikatnie wyciągnij grzyby z miski i przelej brązowy płyn z grzybów do drugiego naczynia małym strumieniem - ewentualne zanieczyszczenia pozostałe na dnie miski wyrzuć. Grzyby przesiekaj z grubsza na mniejsze części.

Do garnka wlej wodę, obierz warzywa, dodaj wszystkie przyprawy i szczyptę soli. Gotuj na małym ogniu przez 30-60 minut, aż bulion nabierze smaku, odcedź go i ponownie przelej do garnka. Dodaj do wywaru brązowy płyn z moczenia grzybów i same grzyby. Gotuj wszystko na małym ogniu, aż grzyby zmiękną.

Jeśli zupa jest zbyt intensywna, dolej trochę wody i zagotuj ponownie. Jeśli mało słońa, zbyt rozcieńczona, dodaj łyżeczkę sosu sojowego. Zupę podaj w miseczkach z kawałkami grzybów i posypanym z wierzchu szczypiorkiem.