

## www.SztukaKulinarna.pl

### Zupa z opieniek

ilość porcji **6** czas **1 godzina 30 minut** trudność **łatwe** koszt **tanie**

#### Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
1	kg	opieniek	
0.5	kg	ziemniak	
1	szt	cebula	
1	łyżki	masło	
0.6	kg	mięsa z kością	wołowego mięsa z kością na bulion
		sól, pieprz oraz włoszczyzna	

Przepis Z mięsa i włoszczyzny ugotować bulion w małej ilości wody. Bulion przelać do właściwego garnka, w którym będziemy gotować zupę, uzupełnić wodą do około 2 l. Opieńki (same kapelusze) oczyścić, umyć (zawsze krótko, pod bieżącą wodą, nie moczyć) i wrzucić na wrzątek. Gotować około 20 min. i odlać na sito, przelać zimną wodą i wrzucić do bulionu. Ziemniaki obrać, pokroić w kostkę, dodać do zupy i gotować 1 godzinę. Wsypać sól (pół łyżeczki) i pieprz mielony. Z ugotowanej włoszczyzny wziąć tylko marchew, pokroić w plasterki i dodać pod koniec gotowania do zupy. Drobną pokrojoną cebulę przysmażyć na złoty kolor na maśle, wsypać mąkę i przyrumienić. Tak przygotowaną zasmażkę połączyć z zupą, zagotować. Idealnym dodatkiem do zupy będzie świeży biały chleb wiejski, grubo posmarowany prawdziwym śmietankowym masłem.

Składniki

1 kg opieniek, 0,5 kg ziemniaków, 1 cebula, 1 łyżka masła, 1 łyżka mąki, sól, pieprz oraz włoszczyzna i 0,6 kg wołowego mięsa z kością na bulion (można użyć bulionu z kostki lub rosołu instant).