**Zupa grzybowa /z suszonych grzybów/**

**czas przygotowania:** do 60 minut (ale jeśli mam już gotowy wywar, to dużo szybciej;))
*/proporcje na ok. 3 litry zupy/*

* 80 g suszonych grzybów
* 1 cebula
* 1 łyżka masła
* sól i czarny, najlepiej świeżo mielony pieprz do smaku –ja dodałam:
- 1/2 łyżeczki soli
- ok. 1/4 łyżeczki pieprzu
* ok. 3 L wywaru warzywnego lub mięsno-warzywnego (domowego rosołu), gotowanego dowolnym, sprawdzonym sposobem;)
*ja do grzybowej najbardziej lubię rosół wołowy, ale do wigilijnej dodaję najczęściej warzywny, oto moje proporcje (spokojnie można go ugotować wg swojego sposobu):
- 3,5 litry wody (woda nieco odparuje podczas gotowania)
- 3 marchwie
- 1-2 pietruszka (korzeń)
- spory kawałek selera (korzeń)
- 1 por (odcinam większość zielonych liści)
- 1 cebula
- sól, ziarna czarnego pieprzu, liść laurowy i ziele angielskie
[...ew. można skorzystać z bulionu z kostki, choć domowy zdecydowanie lepszy]*
* 200 ml śmietany kremówki *(30% lub 36%)*
* 2 łyżeczki mąki ziemniaczanej

Suszone grzyby dość dokładnie płuczę pod bieżącą zimną wodą, po czym zalewam wodą i zostawiam do namoczenia na jakieś 2 godziny.
*Jeśli nie mam tyle czasu, to po prostu zaczynam od namoczenia grzybów, a sama szykuję kolejne składniki, ALE, jeśli mogę, nie pomijam namaczania;)*

Cebulę obieram i kroję w dość drobną kostkę.

W tym samym garnku, w którym będę gotować zupę, roztapiam masło i podsmażam na nim cebulę *(ogień nie za duży, by masło się nie spaliło!)*. Kiedy cebula się zeszkli, dodaję odsączone grzyby, mieszam i smażę tak długo, aż się rozgrzeją i zaczną aromatycznie pachnieć. Wtedy przyprószam je solą oraz pieprzem, dokładnie mieszam, po czym zalewam wywarem z warzyw lub wywarem mięsno-warzywnym *(rosołem;))*.

Gotuję pod przykryciem na małym ogniu przez jakieś 20-30 minut od chwili zagotowania.

Po tym czasie szykuję śmietanę –kremówkę wlewam do naczynia, dodaję mąkę ziemniaczaną i dokładnie mieszam tak, by nie było grudek. Tak przygotowaną śmietanę dodaję do gotującej się zupy, mieszam i zagotowuję. Następnie gotuję na małym ogniu przez kilka minut i… zupa gotowa:)

Można podawać od razu i czasem tak robię, ale przyznam, że -jak każda zupa- najlepiej smakuje jednak następnego dnia. Zatem jeśli szykowałam ją wcześniej, to schładzam, wstawiam do lodówki i podaję następnego dnia po podgrzaniu.

My lubimy czuć grzyby w grzybowej, więc już więcej tu nic nie robię, ale wspomnę, że można ją także zmiksować *(np. z pomocą blendera).* Odkładam tylko kilka grzybów do ozdoby i podaję na gorąco spienioną i zmiksowaną:) Też smaczna:)

***Smacznego:)***