



- ✓ ipari konyhák tervezése
- ✓ teljes körű kivitelezés
- ✓ szervíz és karbantartás
- ✓ tanácsadás
- ✓ professzionális gépek

Zupa grzybowa – lengyel karácsonyi gombaleves

Adag: 4–6 fő

Elkészítési idő: kb. 1,5–2 óra

Nehézség: közepes

Hozzávalók

50 g szárított vargánya vagy erdei gomba

2 liter víz (a gomba áztatólevével együtt)

2 evőkanál vaj

1 db vöröshagyma

2 db sárgarépa

1 db fehérrépa

1 kisebb zeller

1 db babérlevél

1 evőkanál finomliszt

200 ml tejfől vagy tejszín

Só, frissen őrölt fekete bors

Betét (opcionális)

Főtt metélt vagy apró galuska

Elkészítés

A szárított gombát langyos vízben 1–2 órán át áztatjuk, majd a vizet leszűrjük és megtartjuk. A gombát apróra vágjuk. A vajon üvegesre pároljuk az aprított hagymát, hozzáadjuk a gombát, majd felöntjük az áztatóvízzel és a maradék vízzel. Beletesszük a feldarabolt zöldségeket és a babérlevelet, majd lassú tűzön 60–75 percig főzzük. Világos rántást készítünk, a leveshez adjuk, sózzuk, borsozzuk. A tejfölt vagy tejszínt hőkiegyenlítővel belekeverjük, és további 10–15 percig főzzük.

Tálalás

Forrón, mélytányérban tálaljuk. Metélttel vagy galuskával kínáljuk. Ünnepi porcelánban felszolgálva különösen elegáns.