

# Wigilijna zupa grzybowa z łazankami

## Składniki

40 g grzybów suszonych  
1 marchew  
1 mała pietruszka  
cebula  
½ szklanki kwaśnej śmietany  
1 łyżka mąki  
2 łyżki masła  
liść laurowy  
1 kostka bulionu grzybowego

## Sposób przyrządzenia

Suszone grzyby łamiemy na mniejsze kawałki, zalewamy wodą i moczymy przez całą noc. Następnie gotujemy około 20 minut na małym ogniu. Marchew, pietruszkę obieramy, płuczemy ścieramy na tarce o dużych oczkach. Cebulę siekamy, szklimy na maśle i wraz z warzywami dodajemy do gotujących się grzybów. Wrzucamy kostkę bulionową i liść laurowy. Gotujemy aż warzywa zmiękną. Pod koniec gotowania mąkę rozprowadzamy ze śmietaną i odrobiną wywaru i zagęszczamy zupę.

Podawać z łazankami lub innym makaronem.