

30 g suszonych borowików lub podgrzybków

80 g cebuli

200 g włoszczyzny (marchew, pietruszka, seler) obranej i pokrojonej na kawałki

20 g masła

1200 g wody + kilka łyżek

1 [kostka bulionowa](#)

3-4 gałązki pietruszki

2 łyżki [mączki ryżowej](#)

sól, pieprz do smaku

200 g ugotowanego [makaronu](#)

- do suchego naczynia miksującego włożyć natkę i rozdrobnić - 2 sek., obr. 6, przełożyć
- do naczynia miksującego włożyć grzyby, rozdrobnić - 3 sek., obr. 6, przełożyć
- do naczynia miksującego włożyć cebulę, włoszczyznę i masło, rozdrobnić - 3 sek., obr. 6, następnie poddusić - 4 min., obr. 1, temp. Varoma
- dodać grzyby, wodę, [kostkę rosółową](#), sól, pieprz i gotować - 25 min, obr. 1, temp. 100 st.
- w szklance wymieszać mączkę z kilkoma łyżkami zimnej wody, przelać do naczynia miksującego, dodać natkę i gotować - 4 min, obr. 1, temp. 100 st.
- podawać z ugotowanym wcześniej [makaronem](#) lub kluskami