

Zupa grzybowa z karkówką

Czas ogółem **45 min** 10 min Czas przygotowania **35 min** Czas gotowania

SKŁADNIKI

2 porcj(e/i)

40 g	suszonych grzybów
1 łyżka	oleju
1	cebula
1	ząbek czosnku
400 g	karkówki
1 łyżka	<u>Naturalnie warzony sos sojowy Kikkoman</u>
700 ml	wody
1	liść laurowy
3	ziarna pieprzu
2	ziarna ziela angielskiego
80 g	kaszy jęczmiennej

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

40 g suszonych grzybów - **200 ml** wody - **1 łyżka** oleju - **1** cebula - **1** ząbek czosnku
Grzyby zalej wodą i odstaw na kilka godzin, a najlepiej na całą noc. Odsączone grzyby posiekaj, a wodę zachowaj na później. Cebulę i czosnek posiekaj i podsmaż na łyżce oleju w garnku o grubym dnie.

Krok 2

400 g karkówki - **1 łyżka** Naturalnie warzony sos sojowy Kikkoman - woda z moczenia grzybów - **500 ml** wody - **1** liść laurowy - **3** ziarna pieprzu - **2** ziarna ziela angielskiego - **80 g** kaszy jęczmiennej
Karkówkę pokrój w kostkę. Dodaj do garnka z cebulą i czosnkiem i podsmaż do zrumienienia. Dodaj Sos sojowy Kikkoman, posiekane grzyby, liść laurowy, pieprz i ziele angielskie. Zalej wodą z moczenia grzybów i pozostałą czystą wodą. Gotuj pod przykryciem przez 25 minut. Następnie wsyp kaszę i gotuj jeszcze 10 minut.