

# Grzyby ze śliwkami

## Składniki:

200 g grzybów suszonych  
200 g suszonych śliwek  
3 cebule  
4 ząbki czosnku  
150 g masła  
2 – 3 łyżki mąki  
3 – 4 ziarna ziela angielskiego  
2 – 3 liście laurowe  
sól, pieprz

## Wykonanie:

W dwóch garnkach osobno ugotować grzyby i śliwki.  
Do gotujących się grzybów dodać ziele angielskie i liście laurowe.  
Posolić.  
Gotować do miękkości grzybów i śliwek.  
Odcedzić, zachowując wywary.  
Grzyby pokroić dość drobno, śliwki wypestkować i również pokroić.  
Pokrojone grzyby i śliwki wrzucić do wywaru grzybowego.  
Wlać 1 chochlę wywaru śliwkowego, trochę osłodzić do smaku.  
Cebulę i czosnek drobno posiekać, zezłocić na maśle, dodać mieszając, mąkę.  
Rozprowadzić wywarem z zupy, przelać do zupy, zagotować.  
Doprawić pieprzem.  
Zupa powinna być gęsta.