



## Minestrone di Fungo

Mantar Çorbasi



1 bicchierino di olio vegetale  
4-5 cucchiali farina  
4 bicchieri di brodi  
1 cucchiaino di sale  
Mezzo succo di limone

- # I funghi silavano nell'acqua limonata senza schiacciare e si bolliscono.
- # La farina si arrossisce finchè cambia il colore nel olio
- # Sopra si aggiunge il brodo, si bollisce per una schiuma.
- # Sopra si aggiungono i funghi tagliati finemente.
- # Dopo bollimento per una schiumata si aggiunge la sale.
- # Si servirsi in caldo.

**Nota:** In questo minestrone si può aggiungere la carne di pollo.