



Zupa grzybowa

Steps: 6

Poziom trudności: Łatwo

Składniki

4 Porcje

1 mała garść	Borowiki suszone	2 garście	Podgrzybki mrożone
1 garść	Kurki	2 sztuki	Szalotka
2 ząbki	Czosnek	2 średnie sztuki	Ziemniaki
2 łyżki	Masło	2 łyżki	Mąka
4 łyżki	Śmietana 18%	1/4 pęczka	Natka pietruszki
4 gałązki	Tymianek świeży	1 litr	Wywar warzywny
	Olej do smażenia		Sól, pieprz do smaku

Sposób przygotowania:

1. Borowiki należy namoczyć dzień wcześniej w bulionie warzywnym, a podgrzybki rozmrozić.
2. Szalotkę posiekaj w talarki, czosnek rozgnieć.
3. W rozgrzanym garnku na maśle z 2 łyżkami oleju usmaż odcisnięte z wody podgrzybki z szalotką i czosnkiem oraz gałązkami tymianku i listkami natki pietruszki. Gdy całość się zarumieni, wsyp mąkę i lekko przesmaż.
4. Całość zalej bulionem z namoczonymi grzybami.
5. Dodaj pokrojone w kostkę obrane ziemniaki. Gotuj na małym ogniu przez 30 minut, a następnie zmiksuj blenderem na krem i dopraw do smaku.
6. Przed podaniem kurki obsmaż, przypraw do smaku i ułóż na zupie razem z łyżką kwaśnej śmietany.