



Zupa z porów

Autor: najlepszewkuchni.pl

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

Przygotowanie

Krok 1

Z porów odcinamy zielone części i dokładnie myjemy pod bieżącą wodą. Kroimy na plasterki o grubości 0,5 cm. Cebule obieramy i siekamy na drobną kostkę. Na patelni rozpuszczamy masło, wrzucamy pory razem z cebulą i cały czas mieszając doprowadzamy do ich zeszklenia.

Krok 2

Warzywa przekładamy do garnka, zalewamy bulionem. Dodajemy pokrojoną w paski szynkę i gotujemy na średnim ogniu przez 20 minut. Kiedy pory będą miękkie, dodajemy topiony serek i mieszamy do rozpuszczenia. Zupę doprawiamy solą, pieprzem i małą szczyptą gałki muszkatołowej do smaku. Następnie dodajemy osoloną i wymieszaną z kilkoma łyżkami zupy śmietanę, doprowadzamy zupę do zagotowania.

Krok 3

Na talerzach zupę posypujemy serem i dużą ilością natki pietruszki. Podajemy z grzankami lub z bagietką.

Składniki

- 3-4 pory
- 2 cebule
- 4 łyżki masła
- 4 szklanki bulionu (może być z kostki)
- kawałek szynki - 15 dag, pokrojonej na plastry
- 10 dag łagodnego sera topionego
- 1/2 szklanki gęstej śmietany
- sól
- pieprz
- szczypta gałki muszkatołowej
- pół szklanki startego żółtego sera
- pół garście posiekanej natki pietruszki