



Zupa krem z borowików

Autor: najlepszewkuchni.pl

Danie: **Zupy,**

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Suszone grzyby namocz w 2 litrach wody (najlepiej przez noc).

Krok 2

Świeże grzyby oczyść i pokrój w plasterki (kilka plasterków odłóż do dekoracji). W garnku rozgrzej 30 g masła oraz oliwę i duś pora przez 3 min. Dodaj pasternak oraz czosnek i duś kolejne 5 min. W następnej kolejności dodaj grzyby, sól, pozostałe masło, listki tymianku i smaż 10 min.

Krok 3

Dolej wodę z moczenia suszonych borowików wraz z grzybami, doprowadź do wrzenia i gotuj 20 min. Zdejmij z ognia, wlej śmietankę i zmiksuj na gładki krem. Dopraw do smaku i rozlej na talerze.

Krok 4

Odłożone plasterki borowików podsmaż z obu stron na odrobinie oleju na złoty kolor.

Krok 5

Zupę udekoruj podsmażonymi borowikami, listkami świeżej natki pietruszki i podawaj z chrupiącym pieczywem.

Składniki

50 g suszonych borowików

600 g świeżych borowików

100 g pora, posiekanego w pióra

200 g pasternaka, obranego, pokrojonego w kostkę

2 ząbki czosnku, posiekane

250 ml śmietanki łąciata 12%

2 gałązki tymianku

60 g masła łąciate

2 łyżki oliwy

sól, pieprz

natka pietruszki do dekoracji

chrupiące pieczywo do podania