

## Krem grzybowy.\*.



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>pieczarki</b>	700 g
<b>borowiki</b>	200 g
<b>cebula</b>	2 szt.
<b>tymianek</b>	1 opakowanie
<b>czosnek granulowany</b>	1 opakowanie
<b>woda</b>	1,5 l
<b>masło</b>	100 g
<b>wino białe</b>	50 ml
<b>olej rzepakowy</b>	100 ml
<b>rosół warzywny</b>	2 kostki
<b>pieprz biały Prymat</b>	
<b>sól morska</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1      Suszone grzyby myjemy, wkładamy do garnka z wodą (0,5 l), chwilę moczymy i gotujemy do miękkości, precedzamy a wywar redukujemy o połowę. Przystudzone grzyby wkładamy do miksera i z wywarem miksujemy na gładką pastę.
- KROK 2      Pieczarki i borowiki przesmażamy na patelni na ładny złoty kolor. W oddzielnym garnku na masełku karmelizujemy cebulę, dodajemy tymianek i czosnek podlewamy winem – gotujemy. Przesmażone grzyby wykładamy na durszlak, aby pozbyć się nadmiaru tłuszczu pozostałego ze smażenia

- KROK 3 Wlewamy wodę i wrzucamy kostkę warzywną kucharek. Gotujemy do miękkości grzybów pod koniec dodajemy pastę z suszonych grzybów oraz przyprawy.
- KROK 4 Wszystko miksujemy na gładki krem, dodajemy masło i ewentualnie doprawiamy do smaku.
- KROK 5 Podajemy z gorącym puree ziemniaczanym albo groszkiem ptysiovym.