

Krem z pieczarek i białych szparagów Marcina Budynka



FAJNE PRZEPISY KUCHNI ŚWIATA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pieczarki	400 g
szparagi białe	250 g
bulion warzywny	1 litr
cebula	1 szt.
wino białe	100 ml
śmietana 30%	100 ml
sól	
pieprz	
gałka muskatołowa mielona	
olej rzepakowy tłoczony na zimno	
świeże zioła	
smażone warzywa do dekoracji	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Obrane szparagi tniemy w plasterki zachowując główki do dekoracji talerza. Oczyszczone i rozdrobnione pieczarki smażymy w garnku wraz z drobno pociętą cebulą przez ok. 3 minuty. Następnie dodajemy szparagi i zalewamy białym winem, a po chwili bulionem. Gotujemy 20 minut, przyprawiamy, dodajemy śmietanę i miksujemy do konsystencji kremu. Talerz dekorujemy smażonymi warzywami, skrapiamy olejem i np. kremem balsamicznym.