

Krem z pietruszki i gruszki z pastą z suszonych pomidorów



SMAK_PL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Na zupę:

pietruszka	1 kg
cebule	3 szt.
olej rzepakowy	100 ml
gruszki	4 sztuki
wino białe wytrawne	300 ml
śmietana 30%	100 ml
mleko 3,2%	100 ml
bulion warzywny	1 litr
suszone pomidory	1 słoik
prażone ziarna słonecznika	50 g
borowiki suszone	50 g
grissini	1 opakowanie

Do smaku:

pieprz czarny mielony
sól morska

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulę pokroić w piórka, przesmażyć aż się mocno skarmelizuje.

Suszone pomidory zmiksować z oliwą i ziołami ze słoika na jednolity mus, pod koniec dodać ziarna prażonego słonecznika.

Suszone borowiki włożyć do młynka do kawy i zmielić na jednolity puder grzybowy. Przesiać przez gęste sito.

Pietruszkę i gruszki obrać, drobno pokroić i połączyć z cebulą. Zalać wywarem warzywnym i powoli gotować aż warzywa będą miękkie. W oddzielnym garnku zredukować o połowę białe wino wytrawne.

Kiedy warzywa będą miękkie wlać śmietanę i mleko, doprawić solą i pieprzem i zmiksować na jednolity gładki krem.

Podawać z pastą z suszonych pomidorów, oliwą truflową piaskiem borowikowym i paluszkami grissini.