

Krem z pora z tymiankiem i serowymi grzankami



OLA1984



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

por (biała część)	3 sztuka
cebula	1 sztuka
czosnek	2 sztuka
masło	2 łyżka
tymianek	1/2 łyżka
ziemniaki	2 sztuka
Gałka muskatołowa mielona Prymat	1/2 łyżeczka
sól	do smaku
Pieprz biały mielony Prymat	do smaku
mleko	3 łyżka
grahamka	2 sztuka
ser twardy	4 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Oczyszczone pory pokroić w talarki. Cebulę pokroić w piórka, ziemniaki w kostkę. W garnku rozpuścić masło. Dodać cebulę i zeszklić. Dodać pokrojone pory, ziemniaki oraz przeciśnięty przez praskę czosnek. Podsmażyć do zrumienienia. Dodać pozostałe przyprawy i zalać około 2 litrami wody. Gotować do miękkości około 30 minut. Zupę zmiksować, dodać mleko i ponownie zagotować. Doprawić do smaku pieprzem i solą. Grahamki pokroić na małe kanapki. Na wierzch położyć ser i zapiec w piekarniku z funkcją grill na chrupiąco. Do miski włożyć po 2-3 grzanki i zalać gorącą zupą. Podawać od razu.