

## Krem z porów - Krok po kroku



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>pory</b>	2 sztuki
<b>masło</b>	2 łyżki
<b>szalotka</b>	1 sztuka
<b>ziemniak</b>	1 duży
<b>śmietana 36%</b>	100 ml
<b>sól czosnkowa</b>	0,5 łyżeczki
<b>gałka muskatołowa mielona</b>	1 szczypta
<b>kminek mielony</b>	0,25 łyżeczki
<b>rosół warzywny</b>	1 l
<b>chleb tostowy</b>	3 kromki
<b>oliwa</b>	2 łyżki
<b>pietruszka</b>	1 pęczek
<b>parmezan starty</b>	3 łyżki
<b>pieprz biały mielony</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Przygotować wszystkie składniki.
- KROK 2 Pory umyć i pokroić w plastry. Ziemniaki pokroić w kostkę, a szalotkę posiekać. Na maśle obsmażyć pory i szalotkę.

- KROK 3 Następnie wlać rosół i dodać ziemniaki. Gotować, aż wszystkie składniki będą miękkie.
- KROK 4 Zupę zmiksować na jednolity krem, przetrzeć przez sito, dodać śmietanę i ponownie zagotować. W trakcie gotowania doprawić do smaku pieprzem, kminkiem, solą czosnkową i gałką muszkatową.
- KROK 5 Chleb tostowy pokroić w kostkę i zrumienić na patelni, skrapiając oliwą. Przełożyć do miski, dodać posiekaną natkę pietruszki, starty parmezan i dokładnie wymieszać. Zupę podawać z grzankami serowymi.