

## Zupa krem z suszonych grzybów



### BERNADETTAP



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>ziemniaki</b>	2 szt
<b>śmietana 12%</b>	100 ml
<b>natka pietruszki</b>	
<b>sól</b>	
<b>pieprz</b>	
<b>groszek ptysiowy</b>	do dekoracji
<b>śmietana</b>	do dekoracji
<b>cebula</b>	1 szt
<b>masło klarowane</b>	1 łyżka
<b>grzyby suszone</b>	1 szklanka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Grzyby dokładnie płuczemy, zalewamy zimną wodą (około 3 szklankami) i odstawiamy na godzinę, po czym gotujemy do miękkości (pod koniec gotowania lekko solimy). Ziemniaki obieramy, kroimy w kostkę i dodajemy do zupy
- KROK 2 Cebulę kroimy w kostkę i przesmażamy na maśle klarowanym,
- KROK 3 a następnie dodajemy do pozostałych składników.
- KROK 4 Gdy warzywa będą miękkie, wlewamy śmietanę, dokładnie miksujemy i doprawiamy do smaku solą i pieprzem. Dekorujemy drobno posiekaną natką pietruszki, groszkiem ptysiovym i śmietaną.