

krem grzybowy z grzankami



MARTINEZEK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

grzyby suszone	2 garści
skrzydełka kurczaka	2 szt
chleb	2 kromki
sól	do smaku
woda	2 litry
marchew	1 duża
pietruszka	1 sztuka
śmietana 18 proc	do smaku
cebula biała	1 sztuka
masło	do grzanek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Suszone grzyby zalać gorącą wodą, odstawić aby zmiękły. Wodę zagotować , dodać umyte i oczyszczone skrzydełka, zebrać burzyny. Dodać obrane warzywa- marchew i pietruszkę, cebulę opiec nad palnikiem , dorzucić do wywaru. Dodać przyprawę- liść laurowy, ziele , popieprzyć, posolić. Grzyby odcedzić, pokroić drobno dodać do wywaru. Gotować na wolny ogień. W tym czasie przygotować grzanki- chleb pokroić w kostkę , smażyć na maśle do chrupkości. Zupę zdjąć z ognia , wyłowić cebulę, liść laurowy i ziele i skrzydełka. Wszystko pozostałe zmiksować , na gładki krem , posypać grzankami , podawać od razu z małą kroplą śmietany.