

Zupa muszkatołowa



GRUMKO



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

bulion warzywny

grzyby

gałka muszkatołowa

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

SKŁADNIKI: 2 łyżki oleju, 1 posiekana cebula, 35 dag posiekanych grzybów - użyliśmy pieczarek i kilku suszonych borowików, 750 ml warzywnego bulionu, szklanka białego wytrawnego wina, 4 łyżki gęstej śmietany, 2 łyżeczki grzybowego keczupu - dodaliśmy zwykły, sok z limonki do smaku, pół łyżeczki mielonej gałki muszkatołowej, sól i czarny pieprz. Do dekoracji: plasterki grzybów i gałązki koperku.

SPOSÓB WYKONANIA: Na rozgrzanym oleju smażyć do miękkości cebulę. Dodać grzyby i smażyć 2 minuty. Wlać bulion oraz wino. Zagotować i gotować na małym ogniu przez 10 minut. . Zmiksować. Wymieszać ze śmietaną, keczupem, sokiem z limonki. Doprawić solą, pieprzem i gałką. Podawać z przybraniem z grzybów i koperku.