

Zupa-krem grzybowa



MISIA53



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

sól, pieprz średni seler, natka sok z cytryny

rosół warzywny 2 szklanki

śmietana 1/2 szklanki

borowiki 10 suszone

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Grzyby namoczyć na noc i ugotować następnego dnia. Seler obrać, pokroić w plastry, skropić sokiem z cytryny, zalać gorącym bulionem i gotować 30 minut. Następnie połączyć z wywarem z grzybów, wsypać szczyptę lubczyku i zagotować. Kiedy wywar ostygnie dodać grzyby i zmiksować. Zupę doprawić solą, pieprzem i gałką muszkatołową. Część śmietany roztrzepać z żółtkiem, wlać do zupy i dokładnie wymieszać, nie zagotować! Pozostałą śmietaną zostawić na kleksy, wcześniej posypując natką. Zupę podawać z diablótkami.