Polski krem borowikowo-pieczarkowy

KUCHAREK_PL

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pieczarki	700 gram
borowiki	200 gram
suszone borowiki	20 gram
cebula	2 sztuki
tymianek	1 opakowanie
Czosnek suszony Prymat	1 opakowanie
woda	1,5 litra
masło 82%	100 gram
wino białe wytrawne	50 mililitrów
olej rzepakowy	100 mililitrów
bulion warzywny Kucharek	1 litr

Do smaku:

Pieprz biały mielony Prymat

Przyprawa do potraw Kucharek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Suszone grzyby umyć, włożyć do garnka z wodą (0,5 l), chwilę moczyć i gotować do miękkości. Grzyby przecedzić, a wywar zredukować o połowę. Przestudzone grzyby włożyć do blendera i z wywarem blendować na gładką pastę. Pieczarki i borowiki podsmażyć na patelni na ładny złoty kolor. W oddzielnym garnku na maśle skarmelizować cebulę, dodać tymianek i czosnek, podlać winem i gotować. Podsmażone grzyby wyłożyć na durszlak, aby pozbyć się nadmiaru tłuszczu pozostałego ze smażenia. Wlać wodę i dodać bulion warzywny. Gotować do miękkości grzybów, a pod koniec dodać pastę z suszonych grzybów oraz przyprawy. Wszystko zmiksować na gładki krem, dodać masło i ewentualnie doprawić do smaku. Podawać z gorącym puree ziemniaczanym albo chrupiącą bagietką ziołową.

Kucharek radzi:

1. Równie smaczną zupę można uzyskać z suszonych grzybów. Należy je tylko wcześniej namoczyć w wodzie lub mleku. Pozostałą wodę z grzybów warto dodać do zupy.
2. Zupa grzybowa doskonale smakuje z dodatkiem makaronu łazankowego lub typu nitki.
3. Sekret dobrze przyprawionych grzybów tkwi w Przyprawie do potraw Kucharek, która pozwala wydobyć z grzybów głęboki smak.