

Krem z pietruszki i gruszki z pastą z suszonych pomidorów



SMAK_PL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Na zupę:

pietruszka	1 kg
cebule	3 szt.
olej rzepakowy	100 ml
gruszki	4 sztuki
wino białe wytrawne	300 ml
śmietana 30%	100 ml
mleko 3,2%	100 ml
bulion warzywny	1 litr
suszone pomidory	1 słoik
prażone ziarna słonecznika	50 g
borowiki suszone	50 g
grissini	1 opakowanie

Do smaku:

Pieprz czarny mielony Prymat	1 szczypta
Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat	1 szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Cebulę pokroić w piórka, przesmażyć aż się mocno skarmelizuje.
2. Suszone pomidory zmiksować z oliwą i ziołami ze słoika na jednolity mas, pod koniec dodać ziarna prażonego słonecznika.
3. Suszone borowiki włożyć do młynka do kawy i zmielić na jednolity puder grzybowy. Przesiać przez gęste sito.
4. Pietruszkę i gruszki obrać, drobno pokroić i połączyć z cebulą. Zalać wywarem warzywnym i powoli gotować, aż warzywa będą miękkie. W oddzielnym garnku zredukować o połowę białe wino wytrawne.
5. Kiedy warzywa będą miękkie, wlać śmietanę i mleko, doprawić solą i pieprzem i zmiksować na jednolity gładki krem.
6. Podawać z pastą z suszonych pomidorów, oliwą truflową, piaskiem borowikowym i paluszkami grissini.