





Kremowa zupa grzybowa

 4 porcje

 40 minut

Składniki

- 1 cebula, obrana i pokrojona na ćwiartki
- 2 ząbki czosnku, obrane
- 30 g masła
- 500 g grzybów lub pieczarek, pokrojonych na ćwiartki
- 1 łyżka mąki
- 600 ml wywaru z kurczaka lub warzyw lub 600 ml wody + 2 łyżki pasty rosolowej warzywnej
- 60 g śmietany 12%
- Natka pietruszki do smaku
- Sól i pieprz do smaku

Przygotowanie

1

Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania. Włóż cebulę i czosnek.

2

Posiekaj.

3

Zgarnij szpatułką ze ścianek na dno kielicha i dodaj 30 g masła.

4

Smaż (saute).

5

Dodaj 500 g grzybów lub pieczarek.



Posiekaj.



Zgarnij szpatułką ze ścianek na dno kielicha. Dodaj 1 łyżkę mąki.



Posiekaj.



Dodaj 600 ml wywaru.



Przygotuj smoothie.



Przygotuj bulion.



Wymieszaj ze śmietaną, pietruszką, solą i pieprzem (do smaku).



Gotowe do podania! Smacznego!
