

# Krem z borowików.



Autor: **Docherro**  
Przepisów: **861** Ocena: **18063**



5-6 os.



60 min



łatwe



przystępne



## Składniki:

- Borowiki 35-40dkg
- Marchew 1 szt.średnia
- Pietruszka korzeń 1 szt.średni
- Cebula mała
- Masło 1 łyżka
- Śmietanka 30% 150ml
- Pieprz,sól do smaku
- Groszek ptysiowy lub grzanki

## Sposób przygotowania:

- 1 Umyte prawdziwki pokroić w grubsze kawałki.Obraną marchew i pietruszkę również.Zalać wodą tak by było tylko przykryte.Gotować 35 min.  
Cebulę pokroić w piórka podsmażyć na maśle i dodać do grzybków.  
Zagotować ,zblendować i ponownie wstawić na palnik.  
Jeśli krem jest za gęsty dodać wody,doprawić do smaku pieprzem i solą,a na koniec wlać śmietankę,ponownie zagotować.



- 2 Smacznego życzę!



Twoje notatki do przepisu: