

Krem z borowików

Autor: **madziak**Przepisów: **71** Ocena: **1798**

1-2 os.



60 min



średnie



przystępne



Składniki:

- 15 - 20 dkg mrożonych borowików (ew. inne grzyby)
- 10 suszonych kapeluszy
- bulion grzybowy, 1,5 litra
- cebulka
- łyżka masła
- łyżka śmietany, ew. łyżka mąki
- sól, pieprz
- świeża natka pietruszki
- mała marchewka, kawałek korzenia pietruszki

Sposób przygotowania:

- 1 Suszone grzyby zalać wrzątkiem, pozostawić na noc.
- 2 Namoczone grzyby, zalać wywarem i gotować 30-40 minut. Jeśli ktoś chce można dodać niedużą marchewkę i kawałek korzenia pietruszki.
- 3 Na masle zeszkilić cebulkę, dodać rozmrożone posiekane grzyby, podduścić.
- 4 Następnie dorzucić do wywaru z suszonych grzybów. Gotować 10 -15 minut. Zupkę zagęścić mąką i smietanką. Zmiksować blenderem. Doprawić solą, świeżo mielonym pieprzem.
- 5 Podawać z grzankami, "ślimaczkami" z naleśników, posypać natką pietruszki.

Twoje notatki do przepisu: