

Łatwy i szybki krem z porów



Autor: **sylwiakrk**
Przepisów: 6 Ocena: 388

 3-4 os.  15 min  średnie  przystępne

Składniki:

- pory, 4 sztuki
- marchewka, 1 duża
- kostki drobiowe, do 2 sztuk w zależności od ilości wody
- masło, 2 łyżki
- czosnek, 2-4 ząbków chyba że ktoś nie lubi
- dużo pieprzu i sól do smaku
- ewentualnie śmietana 18%, pół kubeczka
- woda, 1,5 l
- chleb tostowy, połowa

Sposób przygotowania:

- 1 Pory dokładnie myjemy, aby nie w zupie nie znalazło się nieco ziemi :). Kroimy w plasterki do miejsca, gdzie zaczynają się zielone liście-tych nie wykorzystujemy. Tak pokrojone pory i pokrojone ząbki czosnku smażymy na masełku około 10 minut nie dłużej. W trakcie gdy smażą się pory wlewamy do garnka wodę, wrzucamy kostki rosółowe, wkładamy obraną marchew i czekamy aż się zagotuje. Przekładamy wcześniej przesmażone pory z patelni i gotujemy razem kolejne 10-15 minut. Zdejmujemy z ognia, mikserem rozdrabniamy zawarte w zupie warzywka (można to też zrobić blenderem). Pieprzymi i solimy do smaku. Kromki chlebka tostowego kroimy na kwadraciki wielkości 1*1cm i smażymy na złoto na patelni (można na masełku-będą smaczniejsze). Podajmy w osobnym naczyniu ponieważ dodane do zupy szybko zmiękną i zrobi się papka a nie zupa. Śmietana jako kleks lub do całej zupki. Ilość wody jest podana "na oko", jeśli ktoś lubi gęstszą lub rzadszą dozuje ilość wody według swoich upodobań. Smacznego :)

Twoje notatki do przepisu: