




## Grzybowy krem z batatem i pieczonym łososiem


 Barbara Strużyna

Polecane na: [zupa](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 30 min

 6 porcji

### Składniki:

bataty - 1 kg

pieczarki - 250 g

grzyby suszone - 20 g

rosół lub wywar - 1

marchew czerwona lub fioletowa - 3 - 4 szt.

ocet balsamiczny - 1 łyżka

sos teriyaki -

sól - 1 łyżeczka

pieprz - 1/4 łyżeczka

kurkuma z pieprzem - 1/4 łyżeczka

papryka słodka - 1/4 łyżeczka

płatki chilli - 1/4 łyżeczka

łosoś - upieczony - po kawałku - kawałek

słonecznik - 6 łyżka

olej - 2 łyżka

masło - 1 łyżka

### Dodatkowe info:

Do zupy pasuje upieczony łosoś lub pstrąg. Mi właściwie został łosoś z obiadu. Bardzo odpowiadało mi takie połączenie smaków grzyby i ryba.

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Do garnka, w którym będziemy gotować zupę, wlewamy olej i dodajemy masło, cebulkę i czosnek, dokładamy bataty, pieczarki i grzyby. Chwilę dusimy, jak warzywa zaczynają zmieniać kolor na rumiany, wlewamy rosół (lub wywar ewentualnie wodę), dolewamy wody aby było jej 1 - 2 cm nad powierzchnię warzyw. Gotujemy do miękkości batatów. Przyprawiamy i miksujemy zupę na krem. Smakujemy i doprawiamy, jeśli jest taka potrzeba, zupa potrzebuje trochę soli i pieprzu aby mieć charakter.

**KROK 2:** Dodatkowo można przygotować marchewki w sosie balsamicznym i teriyaki do wyłożenia na zupę. Kroimy marchew w plasterki. Na patelni podgrzewamy olej i odrobinę masła, układamy marchewki i smażymy. Gdy marchew się przyrumieni dodajemy sosy i chwilę dusimy, możemy lekko posolić i popieprzyć. Na drugiej patelni prażymy słonecznik. Łososia kroimy na małe kawałki.

**KROK 3:** Na talerze układamy zupę krem, dodajemy marchewki, słonecznik i łososia.

Smacznego!