Kurkowa zupa krem

My Little Food Safari

Polecane na: **zupa**

Warto wiedzieć:

40 min

1 porcja

Składniki:

- młode ziemniaki - 4 szt.
- kurki - 500 g
- masło - 2 łyżka
- sól morska - - do smaku
- pieprz kolorowy - - do smaku
- ziele angielskie - - kilka
- macis (kwiat muszkatu) - kawałek
- szafran - do smaku
- rosół / bulion warzywny lub woda - trochę
- kwaśna wiejska śmietana - 2-3 łyżka
- grzanki: -
- ciabatta, najlepiej 1-2 dniowa -
- masła - 2 łyżka
- czosnek - 2 ząbek
- tymianek - 1 łyżeczka
- sól morska - - do smaku
- natka pietruszki do posypania -

Dodatkowe info:

Pieprznik jadalny ceniony jest ze względu na aromat, smak oraz twardość i chrupkość. Dlatego te grzyby cieszą się zainteresowaniem kulinarnym nie tylko w Polsce. Moja dzisiejsza propozycja to zupa krem z kurek w stylu zachodnioeuropejskim, gdyż zazwyczaj we Francji czy Anglii najbardziej popularne są kremowe zupy grzybowe. Idealnym dodatkiem do tej zupy są grzanki ziołowo-czosnkowe. Te przygotowane w domu z włoskiej ciabatty lub francuskiej bagietki są niezwykle aromatyczne i chrupiące.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Przygotowanie zupy:

Kurki podsmażamy na maśle (odkładamy część usmażonych kurek do posypania zupy). Do kurek dodajemy pokrojone w drobną kostkę ziemniaki. Dodajemy sól morską, rozkruszone ziele angielskie, macis i szafran. Chwilę wszystko razem podsmażamy. Zalewamy wodą lub bulionem. Wlałam płynu, żeby pokrył ziemniaki i grzyby. Gotujemy, aż ziemniaki będą miękkie. Na koniec dodajemy wiejską kwaśną śmietanę i doprowadzamy do zagotowania. Wstępnie doprawiamy solą morską i pieprzem. Miksujemy, aż uzyskamy jednolitą, gładką konsystencję. Próbujemy i ewentualnie doprawiamy solą i pieprzem.

Przygotowanie grzanek:

Masło mieszamy z przeciśniętym przez praskę czosnkiem, solą morską i tymiankiem.

Ciabattę kroimy wzdłuż na 3-4 części. Smarujemy z jednej strony masłem tymiankowo

- czosnkowym.

Kromki kroimy w drobną kostkę. Grzanki układamy na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Pieczemy w 180°C, aż grzanki ładnie się zrumienią. Podczas pieczenia warto je kilka razy przemieszać, żeby równo się zrumieniły.

Zupę podajemy posypaną grzankami, kurkami i natką pietruszki.