




Zupa czosnkowa

 Barbara Strużyna

Polecane na: [zupa](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 45 min

 1 porcja

Składniki:

czosnek ząbki obrane (1 lub 2 główki) ok. - 100 g
ziemniaki obrane - 1 kg
rosół lub wywar warzywny - 1 litr
cebula - 3 średniej wielkości ok. - 100 g
por - biała część - 100 g
masło - 1 łyżka
liść laurowy - 2 szt.
papryczka Bird's eye - 1 szt.
tymianek - gałązka (opcjonalnie) - 1 szt.

gałka muskatołowa - - szczypta

Dodatki: -

Chipsy z pieczarek: -

pieczarki - 250 g

czosnek - ząbki - 3 szt.

ocet balsamiczny - 2-3 łyżka

sól - - do smaku

pieprz - - do smaku

śmietanka lub serek mascarpone (opcjonalnie) - 6 łyżka

Dodatkowe info:

Zupa jest smaczna, warto jednak wykonać pieczarki bo one podkreślają smak. Zupa nie jest ciężka i nie dominuje za bardzo smak czosnku, w przeciwieństwie do ciężkich zup czosnkowych z Podhala.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Do garnka z grubym dnem wlewamy olej do smażenia i masło. Kroimy w drobną kostkę cebulkę i wrzucamy do garnka, dusimy na małym ogniu. Kroimy pora i dokładamy do garnka. Obieramy ząbki czosnku (4-5 ząbków zostawiamy do dodania na koniec gotowania) i wrzucamy do garnka i dusimy chwilę. Wszystko

do tej pory zajmuje ok. 15 minut.

KROK 2: Do garnka dolewamy wywar zagotowujemy go, w tym czasie obieramy ziemniaki, kroimy w kostkę i wrzucamy do garnka. Lekko solimy i pieprzymy, dorzucamy papryczkę (ja wrzucam bez nasion), liście laurowe i gałązkę tymianku, wrzucamy je tak abyśmy mogli je później wyłowić. Gotujemy do miękkości ziemniaków ok. 15 minut. Na koniec gotowania przeciskamy jeszcze czosnki i dokładamy do zupy, gotujemy 5 minut.

KROK 3: W międzyczasie myjemy, obieramy pieczarki i kroimy je w plasterki lub kostkę. Na patelni dajemy łyżkę oleju i odrobinę masła, wrzucamy pieczarki, solimy i pieprzymy i dusimy je do przyrumienienia. Gdy są już rumiane dodajemy przeciśnięty przez praskę czosnek i dolewamy ocet balsamiczny. Mieszamy i chwilę dusimy.

KROK 4: Z zupy wyciągamy papryczkę (chyba, że lubicie na bardzo ostro), liść laurowy i tymianek. Doprawiamy gałką muszkatołową i miksujemy na gładki krem. Do miksowania można dodać śmietankę lub jakiś serek. Zupa jest bardzo gorąca więc trzeba uważać przy miksowaniu.

KROK 5: Zupę wylewamy na talerzyk, układamy pieczarki, posypujemy zieleniną np. szczypiorkiem lub tymiankiem. Polewamy śmietanką.

Smacznego!