





Zupa grzybowo kalafiorowa z miso

 Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: [zupa](#)

Warto wiedzieć:

 20 min

 4 porcje

Składniki:

kalafior - 1 szt.
pieczarki - 300 g
suszone prawdziwki krojone - -
trochę
miso - 2 łyżka
cebula - 1 szt.
czosnek - 2 ząbek
ziele angielskie - 2 szt.

bulion grzybowy w kostce - 1 szt.
sól i pieprz - - do smaku
mleczko kokosowe - 100 ml
gałka muszkatołowa - - do smaku
pietruszka korzeń - 1 szt.
Dodatki: orzechy włoskie, oliwa
trufflowa i grzanki - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Suszone grzyby (najlepiej użyć takich pokrojonych w plasterki) namoczyć w szklance wrzątku. Obrać pietruszkę i oczyścić pieczarki, kalafiora pokroić na różyczki, cebulkę w dość grubą kostkę. W garnku rozgrzać oliwę i podsmażyć wszystkie warzywa wraz z pieczarkami, następnie wlać wodę do zakrycia warzyw i grzybów. Dodać namoczone grzyby (można wlać wodę z moczenia grzybów) oraz kostkę bulionową grzybową. Gotować z przyprawami ok. 10-15 minut. Na koniec dodać pastę miso i wlać mleczko kokosowe, zagotować i zmiksować. Podawać z grzankami, posikanyymi orzechami włoskimi, a wierzch poleć pyszną oliwą z pierwszego tłoczenia (najlepiej trufflową).