





Zupa kalafiorowa z grzybami shiitake

 Barbara Strużyna

Polecane na: [zupa](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 40 min

 4 porcje

Składniki:

kalafior - 1/2 szt.
ziemniaki ok. - 750 g
grzyby shiitake - 1/2 opakowania -
25 g
rosół lub wywar z warzyw - 1 litr
liść laurowy - 2 szt.
ziele angielskie - 3-4 szt.

papryczka bird's eye lub szczypta
innej ostrej papryki -
koperek - 1/4 pęk
Dodatki: -
śmietana - 4 łyżka
czosnek - 4 ząbek
cebula - 1 szt.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Do garnka wlewamy wywar (rosół). Do wywaru wkładamy ziemniaki pokrojone w kostkę, dokładamy przyprawy i zagotowujemy. Po 5 minutach dodajemy oddzielne różyczki kalafiora, czosnek i cebulę. Gotujemy do miękkości ziemniaków ok. 15-20 minut.

KROK 2: Grzyby shiitake przepłukujemy i zalewamy gorącą wodą. Moczymy (ok. 15 minut), następnie odcedzamy i kroimy w cienkie paski. Wrzucamy do zupy na koniec gotowania. Koperek siekamy i dokładamy na końcu, mieszamy, próbujemy w razie potrzeby delikatnie solimy i pieprzymy.

KROK 3: Zupę możemy zabielić śmietanką zwykłą lub roślinną.