




Zupa krem z prawdziwków

 Barbara Strużyna

Polecane na: [zupa](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 6 porcji

Składniki:

grzyby suszone borowiki - 60 g
por duży - biała część ok. - 300 g
ziemniaki obrane ok. - 600 g
czosnek czarny lub upieczony - 3
ząbek
woda lub bulion warzywny - 1 i 1/2
litr
liść laurowy - 2 szt.
ziele angielskie - 2 szt.

sól - - do smaku
pieprz - - do smaku
chili w proszku - - szczypta
śmietanka migdałowa lub z mleka
(opcjonalnie) - 125 ml
płatki migdałowe - 6 łyżka
por część zielona do posypania - -
kawałek
masło klarowane - ghee - 3 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Grzyby suszone zalewamy wodą, moczymy 5 minut, przepłukujemy, zalewamy ponownie i moczymy do kilku godzin.

KROK 2: Pora kroimy w piórka. Na patelni rozgrzewamy masło klarowane i podsmażamy go. Doprawiamy solą, pieprzem, ziele angielskim i liściem laurowym. Do pora dokładamy ziemniaki pokrojone w kostkę, chwilę dusimy, dodajemy czosnek. Na koniec dodajemy grzyby odsączone z wody i ponownie chwilę dusimy.

KROK 3: W garnku zagotowujemy bulion i przekładamy warzywa z patelni, dolewamy wodę z moczenia grzybów. Gotujemy do miękkości ziemniaków, w razie potrzeby doprawiamy. Wyciągamy ziele angielskie i liście laurowe.

KROK 4: Zupę miksujemy na krem. Gdyby zupa była zbyt gęsta możemy dolać wrzątku.

KROK 5: Na suchej patelni prażymy płatki migdałowe. Pora kroimy w bardzo cienkie piórka.

KROK 6: Krem grzybowy przelewamy do miseczek posypujemy migdałami i zieleniną, opcjonalnie dodajemy śmietankę.

Smacznego!