





Zupa pieczarkowa krem

 Paulina Jasińska

Polecane na: [zupa](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 1 porcja

Składniki:

pieczarki - 500 g

por - 2 szt.

ziemniaki - 3 szt.

suszony lubczyk - - szczypta

śmietanka kokosowa - 200 ml

sól i pieprz - - do smaku

olej do gotowania - - trochę

woda (wrzątek) - 500 ml

Do podania: -

śmietanka kokosowa - - trochę

chips z pieczarki - - kilka

świeże zioła np: oregano - - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Pieczarki myjemy, obieramy i oczyszczamy, kroimy na ćwiartki. Por również myjemy, oczyszczamy i zostawiamy białą część, którą kroimy na plasterki. Ziemniaki obieramy i kroimy w kostkę. Pokrojonego pora wrzucamy do garnka z rozgrzany olejem, podsmażamy przez około 2 minuty, następnie dodajemy ziemniaki i smażymy krótką chwilę. Dodajemy pieczarki, które smażymy razem przez około 2 minuty i zalewamy wrzącą wodą. Dodajemy sól, pieprz i lubczyk i gotujemy przez około 15 minut.

KROK 2: Ugotowaną zupę blendujemy na krem wraz ze śmietanką.

KROK 3: Chips z pieczarki: Cienko pokrojone plastry pieczarki podsmażamy na posmarowanej olejem patelni i posypujemy małą szczyptą soli, zarumieniamy z każdej strony.

KROK 4: Zupę podałam ze śmietanką, chipsem z pieczarki i świeżym oregano.