





## Zupa porowo - brokułowa z chipsami z pieczarek

 Barbara Strużyna

Polecane na: [zupa](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

### Warto wiedzieć:

 35 min

 1 porcja

### Składniki:

por - 2 szt.

brokuł - 1 szt.

masło ghee - 1 łyżka

cebula - 1 szt.

czosnek - 2 ząbek

bulion warzywny lub mięsny - 1 litr

papryczka bird's eye - 1 szt.

sól i pieprz - - do smaku

chipsy z pieczarek: -

pieczarki - 250 g

ocet balsamiczny - 1 łyżeczka

sos sojowy - 1 łyżeczka

dodatkowo: -

gałka muskatołowa - - szczypta

śmietanka - - do smaku

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Brokuł myjemy, oczyszczamy i dzielimy na różyczki, które wrzucamy do garnka z wodą i papryczką bird's eye. Brokuł gotujemy około 3 minuty. W tym czasie czyścimy pora, pozbawiamy ciemnej części, a jasną kroimy w plasterki. Podsmażamy z cebulą i czosnkiem na maśle ghee. Do ugotowanego brokuła dodajemy podsmażony por, zalewamy bulionem i gotujemy około 5 minut. Przyprawiamy solą pieprzem i gałką muskatołową. Wyciągamy papryczkę z garnka i blendujemy zupę na krem, dodatkowo do smaku dodajemy śmietankę.

**KROK 2:** Chipsy pieczarkowe:

Pieczarki myjemy, czyścimy i obieramy, a następnie kroimy na plasterki. Podsmażamy na maśle ghee, doprawiając octem balsamicznym i sosem sojowym. Podsmażamy do odparowania wody i zarumienienia.