



Krem z pieczarek i pora

 4 porcje

 35 minut

Składniki

- Szczypta soli
- 100 ml mleka
- 375 ml bulionu drobiowego lub warzywnego
- szczypta pieprzu
- 25 ml oliwy z oliwek
- 175 g ziemniaków, obranych i pokrojonych w kostkę
- 175 g pora, grubo posiekanego
- 300 g pieczarek, grubo posiekanych

Przygotowanie

1

Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania. Umieść w nim 175 g pora. Zamknij pokrywę kielicha.

2

Posiekaj.

3

Dodaj 300 g pieczarek. Zamknij pokrywę kielicha.

4

Posiekaj.

5

Dodaj 25 ml oliwy z oliwek. Zamknij pokrywę kielicha.



Wymieszaj.



Dodaj 175 g ziemniaków, 375 ml bulionu drobiowego lub warzywnego, szczyptę soli i pieprzu. Zamknij pokrywę kielicha.



Duś.



Wymieszaj.



Dodaj 100 ml mleka. Zamknij pokrywę kielicha.



Zmiksuj.



Gotowe do podania! Smacznego!
