

Kremowa zupa grzybowa

4 porcje 40 minut

Składniki

- 1 cebula, obrana i pokrojona na ćwiartki
- 2 ząbki czosnku, obrane
- 30 g masła
- 500 g grzybów lub pieczarek, pokrojonych na ćwiartki
- 1 łyżka mąki
- 600 ml wywaru z kurczaka lub warzyw lub 600 ml wody + 2 łyżki pasty rosołowej warzywnej
- 60 g śmietany 12%
- Natka pietruszki do smaku
- Sól i pieprz do smaku

Przygotowanie

1. Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania. Włóż cebulę i czosnek.
2. Posiekaj.
3. Zgarnij szpatułką ze ścianek na dno kielicha i dodaj 30 g masła.
4. Smaż (saute).
5. Dodaj 500 g grzybów lub pieczarek.

6 Posiekaj.

7 Zgarnij szpatułką ze ścianek na dno kielicha. Dodaj 1 łyżkę mąki.

8 Posiekaj.

9 Dodaj 600 ml wywaru.

10 Przygotuj smoothie.

11 Przygotuj bulion.

12 Wymieszaj ze śmietaną, pietruszką, solą i pieprzem (do smaku).

13 Gotowe do podania! Smacznego!