

Orzechowa grzybowa

data aktualizacji: 2019.12.17 autor: Redakcja



Składniki:

- 600 g grzybów, najlepiej borowików
- 6 ziemniaków
- 1,5 litra bulionu wołowego lub drobiowego
- 2 łyżki masła
- 1 cebula
- 1 łyżeczka tymianku
- ½ łyżeczki curry
- sól, pieprz
- 4 łyżki masła orzechowego
- 200 ml śmietanki kremówki
- natka pietruszki
- orzeszki ziemne

Przygotowanie:

Ziemniaki pokroić w kostkę i wrzucić do gotującego się bulionu, gotować około 15 minut. W tym czasie na maśle zeszklić drobno posiekaną cebulę, dodać pokrojone na mniejsze kawałki grzyby. Jeśli używamy grzybów mrożonych w całości, wrzucić całe i gdy zmiękną, wyjąć i pokroić.

Do gotującego się wywaru dodać grzyby oraz tymianek i curry, gotować przez kolejne 15 minut. Po tym czasie dodać masło orzechowe i śmietankę, doprawić solą i świeżo zmielonym pieprzem. Wszystko wymieszać i zagotować. Na koniec dodać posiekaną natkę pietruszki. Zupę podawać posypaną potłuczonymi w moździerzu orzeszkami ziemnymi.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/34105-orzechowa-grzybowa>