



przepisy.pl

## Krem borowikowy z serową grzanką



 30 minut  2 osoby  Łatwe

### Składniki:

- śmietana 36% - 0.5 szklanek
- bagietka - 1 sztuka
- Kremowa zupa borowikowa Knorr** - 1 opakowanie
- woda - 500 mililitrów
- ser camembert - 1 sztuka
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- cebula - 1 sztuka
- kilka gałązek świeżego majeranku lub pietruszki
- olej aromatyzowany ziołami - 4 łyżki
- margaryna - 2 łyżki

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

### Sposób przygotowania:

1. W garnku podgrzej margarynę i podsmaż posiekaną cebulę oraz czosnek, aż się zeszkłą.
2. Zupę borowikową Knorr wymieszaj z 500 ml wody.
3. Wlej zupę do garnka i dokładnie wymieszaj. Dodaj śmietankę i gotuj około 3 minut.
4. Każdą kromkę bagietki skrop łyżką aromatyzowanej oliwy i podpiecz w piecu przez około 10 minut w 180 °C.
5. Następnie połóż na każdej grzance ser i poczekaj aż się zapiecze.
6. Zupę zmiksuj i przelej do kokilki. Na brzegu oprzyj serową grzankę. Skrop oliwą i udekoruj gałązkami ziół.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)