



przepisy.pl

## Krem pieczarkowy z nutką trufli i kulkami z brukselki



 30 minut  3 osoby  Łatwe

### Składniki:

- pieczarki małe opakowanie - 1 sztuka
- czosnek - 2 ząbki - 2 sztuki
- szklanka mleka - 1 szklanka
- masło - 2 łyżki
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta
- puree ziemniaczane - 4 łyżki
- oliwa truflowa - 1 łyżeczka
- krem z brukselki - 1 szklanka
- jajko - 1 szt. - 1 sztuka
- ziemniaki (ugotowane) - 3 sztuki
- olej do smażenia - 2 szklanki
- Bulionetka drobiowa Knorr**

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

### Sposób przygotowania:

1. Pieczarki umyc i pokroic w paski. Wrzucic do garnka razem z pokrojonym czosnkiem oraz odrobiną masła. Zagotowac ciagle mieszając. Następnie wlac bulion, przykryc i gotowac przez 10 min.
2. Na końcu dodac sól i pieprz do smaku, oraz mleko lub śmietanę 30%, zamieszac i wszystko zmiksowac blenderem razem z puree ziemniaczanym na jednolitą masę.
3. Do zupy brukselkowej dodac jajko, ziemniaki, sól i pieprz. Wszystko zmiksowac jeśli masa będzie za rzadka dodac 2-3 łyżki mąki i zamieszac. Formowac kulki obtaczac je w bułce tartej i smażyć w garnuszku z rozgrzanym olejem. Podawac w bulionówce lub w filiżance z dodatkiem jednej łyżeczki oliwy truflowej oraz z kuleczkami brukselkowymi.

---

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)