



Krem z borowików

przepisy.pl



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- suszone borowiki - 0.5 szklanek
- ziemniaki - 4 sztuki
- seler korzeniowy, kawałek wielkości jajka - 1 sztuka
- szalotka - 1 sztuka
- pieprz biały mielony - 6 szczypt
- liść laurowy - 2 sztuki
- jałowiec suszony - 4 sztuki
- Bulion grzybowy na borowikach leśnych Knorr** - 1 kilogram
- Bulion cielęcy Knorr** - 1 sztuka

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

Sposób przygotowania:

1. Grzyby namocz zalewając je w garnku 2 szklankami zimnej wody. Po 30 minutach moczenia gotuj ok. pół godziny. Warzywa obierz, pokrój w kostkę. W 2 szklankach gorącej wody, zagotowanej, rozpuść oba buliony.
2. Do podgotowanych grzybów dodaj liście laurowe i warzywa oraz utłuczony na proszek jałowiec i bulion, gotuj aż warzywa zmiękną a następnie wyjmij liście a zupę zmiksuj zupę na krem.
3. Dopraw zupę do smaku pieprzem, dolej śmietankę i już nie gotuj by się nie zważyła. Podawaj na gorąco przybierając kleksami śmietany.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl