





przepisy.pl

Zupa Casanovy, czyli borowikowa z nutą trufli



 90 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- Kremowa zupa borowikowa Knorr - 2 opakowania
- połówka kurczaka - 700 gramów
- mrożone grzyby, najlepiej borowiki - 100 gramów
- cebula - 1 sztuka
- pietruszka - 1 sztuka
- seler - 1 sztuka
- marchewka - 1 sztuka
- świeże pomidory - 2 sztuki
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- Liść laurowy z Turcji Knorr - 2 sztuki
- ziarenko ziela angielskiego - 3 sztuki
- Pieprz czarny z Wietnamu ziarnisty Knorr - 3 sztuki
- oliwa aromatyzowana białą truflą - 50 mililitrów
- Ketchup Hellmann's Łagodny - 20 mililitrów
- śmietana - 100 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Warzywa i mięso zalej 1,5 litra zimnej wody, doprowadź do wrzenia i zbierz powstałą pianę. Dodaj przyprawy (czarny pieprz, ziele angielskie, liść laurowy i czosnek). Całość gotuj około 2 godzin. Wywar dokładnie przecedź.
2. Połówkę cebuli pokrój drobno i podsmaż w drugim garnku, wraz z rozmrożonymi grzybami. Całość zalej wywarem.
3. Zawartość 2 opakowań zupy borowikowej Knorr połącz z odrobiną wody. Dodaj do wywaru i gotuj jeszcze około 10 minut. Następnie dokładnie zmiksuj i przecedź zupę przez drobne sito.
4. Do zupy dodaj 100 mililitrów śmietany i dopraw do smaku czarnym pieprzem. Jeśli zachodzi taka potrzeba, dodaj również odrobinę soli.
5. Nalej zupę do płaskiego talerza. Na powierzchni narysuj dwa serduszka, używając ketchupu. Zupę podawaj polaną paroma kroplami oliwy truflowej.

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