

Adres URL strony <http://www.przepisykulinarne.org/11089>

## Krem z porów

ID przepisu: 11089 / 114

URL: <http://www.przepisykulinarne.org/11089>

**Kraj pochodzenia:** Pozostałe kuchnie

Składniki na 4 porcje

Uwielbiam tę zupę. Jest aromatyczna i wykwintna, choć pory uznawane są za pospolite. Nic bardziej mylnego. To wyjątkowe warzywo, bogate w potas, sód, wapń, magnez, cynk, fosfor, witaminy z grupy B i witaminę C. W odpowiednim towarzystwie pory stają się niezwykle. &nbsp; 4 pory 1 łyżka masła świeżo mielony czarny pieprz 1 łyżeczka rozgniecionego w moździerzu pieprzu syczańskiego świeżo starta gałka muskatołowa 2 ząbki czosnku 4 średnie ziemniaki 1,5 litra wywaru z warzyw sól 1 listek laurowy 2 ziarenka ziela angielskiego 1 łyżka posiekanej natki pietruszki lub posiekanego koperku 100 g prażonych pestek dyni

Etapy przygotowania

1.Pory starannie umyj, odetnij korzonki i zielony pióropusz, a resztę cienko pokrój. W wysokim rondlu lub na patelni roztop masło, dodaj sporo czarnego pieprzu, rozgnieciony pieprz syczański i gałkę muskatołową. Następnie wrzuć pory i posiekany czosnek, lekko przesmaż. Dodaj pokrojone w kostkę ziemniaki. Całość zalej gorącym wywarem z warzyw. Wrzuć sól, listek laurowy, ziele angielskie. Gotuj 20 minut. Wyjmij listek laurowy oraz ziele angielskie i zmiksuj zupę. Posyp natką pietruszki lub koperkiem oraz prażonymi pestkami dyni.

Aktywacja: 24/05/11 09:32, odsłony: 1548