



KREM PIECZARKOWY Z MIGDAŁAMI

ROLE:



IDEALNE POŁĄCZENIE



WYJĄTKOWE OKAZJE



SKŁADNIKI (4 PORCJE):

Pieczarki Krojone w Zalewie

Bulion grzybowy

Masło

Cebula drobno posiekana

Oliwa z oliwek

Bulion warzywny

Chleb

Płatki migdałowe

Śmietana

Drobno posiekany szczypiorek

Sól, pieprz

500 g

2 kostki

2 łyżki

1 szt.

2 łyżki

250 ml

4 kromki

2 łyżki

4 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Masło rozpuścić. Zeszklić cebulę na maśle. Dodać pieczarki i dusić przez 10 minut. W międzyczasie podgrzać bulion i dodać go do pieczarek. Kromki chleba pokroić w prostokąty i podsmażyć na oliwie z oliwek na złoty kolor. Odsączyć z nadmiaru oliwy przy pomocy papieru. Na tej samej patelni zgrillować płatki migdałów.

SPOSÓB PODANIA:

Zupę wlać do misek, dodać łyżkę śmietany, posypać świeżo mielonym pieprzem, szczypiorkiem i migdałami.