

Krem z ziemniaków i pieczarek z grzankami



Składniki

600 g ziemniaków
1 pęczek włośczonej
2 cebule
1,2 l bulionu mięsnego
lub rosołu
300 g pieczarek
50 g masła
50 g świeżego majeranku
120 ml śmietany
kremówki
2 ząbki czosnku
gałka muszkatołowa
mały pęczek koperku
1 łyżeczka kminku
sól
pieprz

Opis wykonania

W prostocie siła! Genialne połączenie ziemniaków i pieczarek to pewność, że obiad będzie smaczną, a przede wszystkim syty.



Ziemniaki myjemy, obieramy i kroimy w kostkę 1x1 cm. Twoją pracę przyspieszy robot kuchenny.



Włośczonej i cebulę obieramy i kroimy w kostkę. W dużym garnku rozgrzewamy łyżkę masła, a następnie szklimy cebulę i posiekany czosnek.



Dodajemy pokrojone pieczarki i dusimy ok. 10 minut. Dodajemy ziemniaki i smażyemy jeszcze przez chwilę.



Następnie wlewamy bulion i gotujemy bez przykrycia przez około 30 minut. Gdy ziemniaki będą miękkie, zestawiamy z ognia. Miksujemy blenderem na gładką masę, a następnie zabelamy śmietaną.



Zupę przyprawiamy do smaku solą, pieprzem, świeżym majerankiem i odrobiną kminku. Przed podaniem posypujemy koperkiem. Podajemy z grzankami pokrojonymi w kostkę.