

Zupa krem z boczniaków



## Składniki

500 g - boczniaki  
200 g - cebula  
50 g - masło  
1 g - posiekany lubczyk  
800 g - bulion warzywny  
50 g - kasza jęczmienna  
50 ml - śmietana słodka  
1 garść - szczypiorek  
1 szczypta - sól  
1 szczypta - pieprz

## Opis wykonania

Niesamowicie wyborny krem z aromatycznych grzybów, w asyście świeżego lubczyku i kaszy.

Cebulę siekamy, boczniaki kroimy na mniejsze kawałki, siekamy lubczyk. Dusimy ok. 10 min na maśle. Zalewamy gorącym bulionem, gotujemy 20 min. Przystudzamy i blendujemy. Następnie ponownie gotujemy, tym razem z dodatkiem kaszy (do jej miękkości), od czasu do czasu mieszamy, żeby kasza nam nie przywarła do dna. Zabielamy śmietaną. Do smaku doprawiamy solą i pieprzem. Podajemy z posiekanym szczypiorkiem.