

Zupa grzybowa wigilijna

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 10 min

Liczba porcji: 6

Czas gotowania: 35 min

Użyte akcesoria :

- nóż
 - koszyczek
-

Przygotowanie :

1. Przygotować produkty: Grzyby zalać w misce 400 ml ciepłej wody, pozostawić do namoczenia na ok. 30 min. Po tym czasie osączyć i zachować wodę z moczenia. 80 g marchwi, 50 g selera i 50 g pietruszki obrać, pokroić na mniejsze kawałki. Do koszyczka włożyć 1 duży liść laurowy i 4 szt ziele angielskiego. 80 g pora pokroić na mniejsze kawałki.
2. W naczyniu miksującym umieścić nóż, włożyć por. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę, posiekać – czas 5 sekund, obroty 6.
3. Otworzyć pokrywę, za pomocą łopatki zgarnąć por ze ścian naczynia. Włożyć 40 g masła, zamknąć pokrywę, otworzyć zaślepkę. Poddusić por - temperatura 120°C, czas 4min, prędkość 1, obroty wsteczne.
4. Otworzyć pokrywę, do pora dodać namoczone i osączone grzyby suszone. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę, posiekać – czas 6 sekund, prędkość 6.
5. Otworzyć pokrywę dzbanka, do grzybów włożyć pokrojone warzywa, wlać 400 ml wody z moczenia grzybów oraz dodatkowo 800ml wody. Wsypać 1 łyżeczkę soli oraz. Do dzbanka włożyć koszyczek z liściem laurowym i zielem angielskim. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę, gotować zupę – temperatura 105°C, czas 25 min, prędkość 1
6. Otworzyć pokrywę, wyjąć koszyczek z liściem laurowym i zielem angielskim, wlać

50ml śmietanki 18%. Zamknąć pokrywę z zamkniętą zaślepką, zmiksować zupę – czas 15 sekund, prędkość 8.

7. Otworzyć pokrywę, spróbować, ewentualnie doprawić zupę.

8. Zupę podawać w bulionówkach z dodatkiem ugotowanego makaronu