



Zupa krem kasztanowo-pieczarkowa

🕒 50–55 Min   

Przygotowanie

- 1 Pokrój cebulę i seler naciowy w drobną kostkę. Obierz czosnek i drobno posiekaj. Oczyszcz pieczarki i pokrój je na ćwiartki.
- 2 Rozpuść masło w dużym garnku na średnio dużym ogniu. Dodaj cebulę i seler naciowy, a następnie smaż przez około 5 minut, aż zmiękną. Dodaj posiekany czosnek i smaż jeszcze przez około 30 sekund, aż uwolni aromat.
- 3 Dodaj pieczarki i smaż przez 5–10 minut, aż zmiękną, puszczą sok i lekko się zarumienią. Dodaj purée z kasztanów, suszony tymianek, sól, pieprz, liście laurowe oraz bulion. Doprowadź do wrzenia.
- 4 Zmniejsz ogień, przykryj garnek i gotuj na małym ogniu przez 20 minut. Zdejmij zupę z ognia i zmiksuj blenderem ręcznym na gładki, kremowy aksamit.
- 5 Dodaj śmietankę i gotuj na małym ogniu przez kolejne 2 minuty. Spróbuj zupy i w razie potrzeby dopraw dodatkową solą i pieprzem. Rozlej do misek i udekoruj kilkoma upieczonymi kasztanami oraz pieczarkami.

WSKAZÓWKA: Udekoruj krem kilkoma kroplami oliwy z oliwek. Zamiast zwykłej soli do doprawienia możesz użyć Soli morskiej smak trufli z borowikami Kotanyi.

Składniki - Ilość osób: 4

♦ = Kotányi Produkty

30 g	Masło
1 szt	Cebula
2 szt	Łodyga selera naciowego
1 szt	Ząbek czosnku
450 g	Brązowe pieczarki
50 g	Niesłodzone purée z kasztanów jadalnych
1 łyżeczka	♦ Tymianek otarty
1 litr	Bulion drobiowy lub warzywny
0.5 łyżeczki	Sól
2 szt	♦ Liść laurowy
0.25 łyżeczki	♦ Pieprz Czarny mielony
150 ml	Śmietanka do gotowania
0.25 łyżeczki	♦ Sól morska smak trufli z borowikami

