




Rosół grzybowy

Rosół inny niż wszystkie

 Czas na High: 4

 Czas na Low: -

 Ilość porcji: 3-5

 Czas przygotowania: 20

Składniki

- - podgrzybek 0,8kg świeży lub mrożony,
- - cebula 2szt pokrojona na pół,
- - tymianek 2 gałązki,
- - bulion warzywny 1,5l,
- - oliwa truflowa 1 łyżka,
- - olej 1 łyżka,
- - sól szczypta,
- - sos sojowo grzybowy 50ml,
- - pieprz ziarna 10szt,
- - sok z cytryny 1 łyżka,
- - natka pietruszki siekana,
- - śmietana łyżka do każdej porcji
-



Wykonanie:

Na oleju i oliwie przesmaż połówki cebuli, grzyby i tymianek. Całość przerzuć do Crock-Pota, dodaj sos sojowo-grzybowy oraz ziarna pieprzu, zalej bulionem i ustaw program High na 4h. Na koniec dopraw solą i sokiem z cytryny. Proponuję podawać z kaszą lub łazankami, łyżką śmietany oraz siekaną natką pietruszki.