

Zupa grzybowa

Pyszna i aromatyczna zupa.

 Czas na High: 4 H

 Czas na Low: 0-

 Ilość porcji: 3-5

 Czas przygotowania: 30

Składniki

- 4 szklanki wrzącej wody
- 2 szklanki suszonych grzybów, najlepiej prawdziwków
- 1 łyżka skrobi kukurydzianej
- 1 łyżka sosu sojowego
- $\frac{5}{8}$ łyżeczka soli
- $\frac{1}{2}$ łyżeczki czarnego pieprzu
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- 2 szklanki pokrojonych szalotek
- 1 ząbek czosnku, zmielony około 1 łyżeczki
- 1 szklanka sherry
- 1,5 kg różnych świeżych grzybów, pokrojonych w plasterki
- 1 $\frac{1}{2}$ łyżki stołowej posiekanego świeżego tymianku
- $\frac{1}{3}$ szklanki śmietany
-



Wykonanie:

Grzyby prawdziwki zalej 2 szklankami wrzącej wody. Odstawi na 20 minut.

Odsącz grzyby prawdziwki w durszlaku nad miską, zachowując bulion grzybowy odstaw grzyby na bok.

Przecedź bulion grzybowy przez wyłożony szmatką durszlak odrzuć części stałe.

Wymieszaj skrobię kukurydzianą, sos sojowy, sól, pieprz i pozostałe 2 szklanki wrzącej wody do bulionu grzybowego odstaw.

Rozgrzej olej w średniej wielkości nieprzywierającej patelni.

Dodaj szalotki i czosnek gotuj, mieszając od czasu do czasu, aż szalotki będą miękkie, 4 do 5 minut.

Dodaj sherry, doprowadź do wrzenia i gotuj ok.30 sekund. Zdejmij z ognia.

Wymieszaj grzyby prawdziwki, mieszanekę bulionową, szalotki, świeże grzyby i tymianek misie wolnowaru.

Przykryj i gotuj na HIGH, aż warzywa będą bardzo miękkie, a smaki się połączą, około 4 godzin.

Odkryj i gotuj do lekkiego zgęstnienia, około 20 minut. Przełóż 2 szklanki zupy do blendera.

Blenduj do uzyskania gładkiej konsystencji, około 10 sekund.

Zmiksowaną zupę wlej z powrotem do wolnowaru, delikatnie wymieszaj . Rozlej zupę do miseczek i podawaj na gorąco.