

Krem porów z kurkami

Przepis dodany przez użytkownika trini6

zupa

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- kurki - 50 dag
- por - 1 kg
- bulion warzywny - 1 i 1/2 l
- śmietana - 250 ml
- mąka - 2 łyżka(i)
- mas - 10 dag
- sól pieprz -

Etapy przyrządzania:

1.



Z porów odciąć zielone liście, opłukać, białe części pokroić w plasterki

2.

W rondlu rozgrzać 2 łyżki masła, włożyć pory i mieszając dusić 5 min. Pora zalać gorącym bulionem, gotować 20 min na małym ogniu pod przykryciem

3.



Kurki oczyścić, opłukać osączyć

4.



Na patelni rozgrzać resztę masła, włożyć kurki, podsmażyć, opruszyć solą oraz pieprzem i dusić 10 min

5.

Zupę z porów zmiksować, wlać śmietanę wymieszaną z mąką, zagotować. Krem wlać na talerze, na wierzchu ułożyć duszone kurki