

ZUPA KREM Z PODGRZYBKÓW

SKŁADNIKI:

- 60 dag podgrzybków
- łyżka masła
- 2-3 cebule
- 2 ząbki czosnku
- śmietana 30 lub 36 %
- litr bulionu (najlepiej wołowego)
- suszony lub świeży tymianek (łyżeczka)
- sól, pieprz

Grzyby oczyszczamy i kroimy. Cebulę kroimy, czosnek rozgniatamy i podsmażamy warzywa w garnku na łyżce masła. Dodajemy pokrojone grzyby. Wszystko chwilę dusimy co jakiś czas mieszając. Doprawiamy tymiankiem, solą i pieprzem. Mieszymy. Zalewamy bulionem, doprowadzamy do wrzenia, zmniejszamy ogień i gotujemy pod przykryciem maksymalnie 30 minut. Kiedy grzyby są już zupełnie miękkie, zdejmujemy zupę z gazu, dodajemy śmietanę (jedną, dwie łyżki stołowe) i miksujemy. Sprawdzamy czy nie trzeba jeszcze doprawić.

Gotową zupę możemy posypać posiekanym drobnym szczypiorkiem lub świeżym tymiankiem.

PALUSZKI FRANCUSKIE:

SKŁADNIKI:

- paczka ciasta francuskiego
- jajko lub samo białko
- suszony tymianek
- opcjonalnie: trochę drobno startego żółtego sera

Ciasto rozwijamy, wykładamy na blachę. Smarujemy rozkłóconym jajkiem, posypujemy żółtym serem i tymiankiem. Kroimy w pasy szerokości 2 – 3 cm i wkładamy do nagrzanego piekarnika (200°C) na około 10 minut.