

KREMOWA ZUPA GRZYBOWA Z KLOPSIKAMI WARZYWNYMI

SKŁADNIKI

🍴 2 PORCJE

🕒 20 MIN

🇵🇱 ŁATWY

1 opakowanie Klopsików
Warzywnych Garden Gourmet

250 do 300 g mieszanych grzybów
(takich jak kurki, kasztany jadalne,
pieczarki)

1 mała marchewka

1/4 główki kopru włoskiego

1 mała cebula

1000 ml bulionu warzywnego (z 1
kostki bulionowej)

150–200 ml (wegańskiej) śmietany

oliwa z oliwek do smażenia

kilka gałązek tymianku (do
dekoracji)

Jeżeli czujesz się przygnębiony z powodu deszczowej i zimnej aury, ta doskonała zupa grzybowa z Klopsikami Warzywnymi od Garden Gourmet bez wątpienia poprawi Ci nastrój! To propozycja zarówno na pożywny i lekki obiad, jak i na kolację. Pokochają ją nie tylko dorośli, ale i dzieci, bo jest nie tylko smaczna, ale również niezwykle aromatyczna. Jej atutem jest także szybkość przygotowania, ponieważ pyszne Klopsiki Warzywne wystarczy jedynie krótko podsmażyć. Szczegółowy przepis na to wyjątkowe, jednogarnkowe danie wegetariańskie zaprezentowano poniżej.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Podsmaż warzywa

Pierwszym etapem jest pokrojenie marchewki, kopru włoskiego oraz cebuli na małe kawałki. Następnie, z grubsza posiekaj grzyby. Później podsmaż posiekane warzywa na oliwie z oliwek do momentu, aż cebula się zeszkli. Kolejny krok to dodanie do garnka pokrojonych grzybów. Całość należy dusić na średnim ogniu przez kilka minut.

2. Przygotuj zupę krem

Do garnka z warzywami i grzybami dodaj bulion warzywny, a następnie doprowadź zupę do wrzenia. Jeśli nie masz gotowego bulionu, wlej do garnka wodę oraz roślinną kostkę rosółową. Kolejnym etapem jest wzbogacenie zupy o śmietanę. Z racji tego, że jest to przepis wegetariański, wykorzystaj roślinny odpowiednik klasycznej śmietany. Możesz użyć śmietany sojowej, ale również owsianej czy kokosowej. Następnie wymieszaj całość, po czym ponownie doprowadź zupę do wrzenia. Danie dopraw do smaku solą oraz pieprzem, wedle indywidualnych preferencji. Jeśli czujesz taką potrzebę, wykorzystaj także inne przyprawy. Może być to na przykład słodka papryka mielona.

3. Usmaż Klopsiki Warzywne Garden Gourmet

Gdy zupa będzie gotowa, odstaw ją z palnika i zabierz się za przyrządzenie klopsików. Klopsiki Warzywne Garden Gourmet podsmaż na odrobinie oleju roślinnego ze wszystkich stron na lekko złocisty kolor. Następnie, włóż klopsiki do głębokich talerzy lub misek. Przed Tobą jeszcze ostatni krok i pyszne danie wegetariańskie będzie gotowe.

4. Podawaj, dekoruj i ciesz się daniem!

Do każdego z talerzy, w których znajdują się już podsmażone klopsiki warzywne, nałóż porcję zupy grzybowej. Następnie, posiekaj drobno tymianek i udekoruj nim swój aromatyczny posiłek. Jeśli preferujesz inne zioła, możesz zdecydować się na przykład na natkę pietruszki, która wyjątkowo dobrze komponuje się ze smakiem grzybów oraz śmietany. W ten oto sposób, pyszne danie wegetariańskie na obiad jest gotowe. Smacznego!

**SPRAWDŹ WIĘCEJ PRZEPISÓW NA
WWW.GARDENGOURMET.PL**