



ZUPA GRZYBOWA

z pasztecikiem

Piotr Papież
autor przepisu

Liczba porcji: 4

SKŁADNIKI

Bulion warzywny **1l** • Borowiki mrożone Forrest **300 g**
Borowiki suszone Forrest **50 g** • Kapusta kiszona **300 g**
Seler **50 g** • Cebula **100 g** • Marchew **50 g** • Pietruszka **50 g**
Czosnek **1 główka** • Ciasto francuskie **1 rolka** • Śmietana kwaśna **100 g**
Masło Mili **50 g** • Jajo Mili **1 szt.** • Czarnuszka - do smaku
Sól, pieprz - do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

ZUPA

Suszone borowiki namocz w zimnej wodzie, a następnie zagotuj. Seler, marchew, pietruszkę, czosnek i połowę cebuli pokrój w kostkę i przesmaż na części masła. Do warzyw dodaj połowę porcji pokrojonych w kostkę borowików, podlej bulionem warzywnym. Dodaj bulion grzybowy z suszonych borowików, dopraw solą i pieprzem. Gotuj do miękkości warzyw. Całość dokładnie zmiksuj, zaciągnij zimnym masłem. Podaj z kleksem zimnej kwaśnej śmietany.



**AKADEMIA
KULINARNA
FARUTEX**

PASZTECIKI

Kapustę kiszoną posiekaj i ugotuj do miękkości. Na patelni przesmaż pozostałe drobno pokrojone borowiki, cebulę i czosnek. Całość razem powoli duś, aż składniki i smaki połączą się. Dopraw solą i pieprzem. Farsz odstaw do wystygnięcia.

Ciasto francuskie rozłóż na blacie, pokrój w paski, nałóż farsz i zawiń w rulon. Rulon przetnij w poprzek, aby utworzyć paszteciki. Paszteciki posmaruj roztrzepanym jajkiem i posyp czarnuszką. Piecz przez ok. 20 min. w temp. 200°C.