



# AKADEMIA KULINARNA FARUTEX

## ZUPA GRZYBOWA Z PASZTECIKIEM



### SKŁADNIKI (4 PORCJE):

- 5 l bulionu warzywnego
- 300 g borowików mrożonych FORREST
- 50 g borowików suszonych COOK BAZA
- 300 g kapusty kiszanej
- 50 g selera
- 100 g cebuli
- 50 g marchwi
- 50 g pietruszki
- 1 główka czosnku
- 1 rolka ciasta francuskiego
- 100 g śmietany kwaśnej
- 50 g masła MILI
- 1 szt. jajka MILI
- czarnuszka
- sól, pieprz do smaku



# AKADEMIA KULINARNA FARUTEX

---

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

### 1. Zupa:

Suszone borowiki namaczamy w zimnej wodzie, a następnie zagotowujemy. Seler, marchew, pietruszkę, czosnek i połowę cebuli kroimy w kostkę i przesmażamy na części masła. Do warzyw dodajemy połowę porcji pokrojonych w kostkę borowików, podlewamy bulionem warzywnym. Dodajemy bulion grzybowy z suszonych borowików, doprawiamy solą i pieprzem. Gotujemy do miękkości warzyw. Całość dokładnie miksujemy, zaciągamy zimnym masłem. Podajemy z kleksem zimnej kwaśnej śmietany.

### 2. Paszteciki:

Kapustę kiszoną siekamy i gotujemy do miękkości. Na patelni przesmażamy pozostałe drobno pokrojone borowiki, cebulę i czosnek. Całość razem powoli dusimy, aż składniki i smaki połączą się. Doprawiamy solą i pieprzem. Farsz odstawiamy do wystygnięcia.

Ciasto francuskie rozkładamy na blacie, kroimy w paski, nakładamy farsz i zawijamy w rulon. Rulon przecinamy w poprzek, aby utworzyć paszteciki. Paszteciki smarujemy roztrzepanym jajkiem i posypujemy czarnuszką. Pieczemy około 20 min w temperaturze 200 °C.