SĒŅU KRĒM ZUPIŅA NO HUGO





Es mīlu šo krēm zupiņu. Jums vajadzēs tikai 3 sastāvdaļas! Sīpoli, sēnes un kartupeļi. Zupa ir gatava dažās minūtēs un ir fantastiska! Pie tam, lielisks veids kā to iemānīt bērnam, kas kategoriski atsakās no kāda ingredienta.

Jums būs nepieciešams: (4 porcijām)
200 grami svaigu sēņu
1 sīpols

2 lielāki kartupeļi
Nedaudz eļļas, malti melnie piparu, sāls

Pieeja:
Smalki sagrieztu sīpolu apcepiet katliņā ar nedaudz eļļas. Pievienojiet sagrieztas sēnes un apcepiet zeltīti brūnas. Pievienojiet mazākos gabaliņos sagrieztus kartupeļus, garšvielas. Pārlej ūdeni un vāriet, līdz kartupeļi ir mīksti.
Līdzko kartupeļi gatavi, arī zupiņa ir gatava. Ņemiet katliņu no plīts nost, sablenderējiet to ar rokas blenderi līdz viendabīgai konsistencei.
GATAVS!!

Lejiet šķīvjos, dekorējiet ar apceptām sēņu šķēlītēm, pārkaisiet ar sasmalcinātiem zaļumiem, var pasniegt ar sausiņiem kubiciņos.

Lai labi garšo, draugi!
Jūsu Hugo