

KREM ČORBA OD PEČURAKA

Sastojci:

600 g šampinjona, mešano belih i smeđih
200 g bebi spanaća
200 g crnog luka
50 g putera
200 ml pavlake za kuvanje
20 g brašna
1.5 kašičica soli
pola kašičice bibera
pola veze svežeg peršuna
sveža crvena ljuta papričica, za serviranje (opciono)

Postupak:

1. Odvojite nekoliko sitnijih pečuraka i malo bebi spanaća za ukrašavanje prilikom serviranja.
2. Pečurke oprati i usitniti, luk iseckati sitno.
3. U šerpi otopiti 50 g putera, dodati luk i 1.5 kašičicu soli, dinstati malo da luk delimično omekša. Dodati pečurke i 100 ml vode, kuvati do vrenja, smanjiti temperaturu, poklopiti i kuvati još oko 20 minuta.
4. U činijici viljuškom izmešati 20 g brašna sa 20 ml vode (u ovom odnosu sastojaka je najlakše dobiti testo bez grudvica). Kad je testo glatko, razrediti ga sa još malo vode, oko 30 ml, i dobro promešati. Tu smesu sipati u šerpu, kuvati uz mešanje dok ne vidite da je postalo gušće, pa izmaći sa ringle i sve dobro ispasirati štapnim mikserom.
5. Naliti sa još 900 ml vode, kuvati do vrenja uz povremeno mešanje.
6. Nešto manje od polovine količine čorbe presuti u drugu šerpu, dodati 200 g bebi spanaća, pola veze iseckanog peršuna i kuvati dok zeleniš ne uvene, pa ponovo štapnim mikserom ispasirati.
7. U svaku šerpu dodati po 100 ml neutralne pavlake.
8. Servirati zajedno - u tanjir prvo sipati jednu boju čorbe, pa drugu, bez mešanja, tako da obe ostanu vidljive. Poprskati pavlakom za kuvanje, ukasiti listićima bebi spanaća, pečurkama i kolutićima ljute papričice.

Izvor: