

Smetanal Mantar Çorbası

Toplam 37 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 25 dk

4 kişilik

Kolay

~210 kcal

Açılış 4/10

Paprika, mantar ve ekşi krema, bu çorbayı yumuşak ama düz olmayan sıcak bir kaseye dönüştürür.

Malzemeler

- 400 gr Mantar
- 1 adet Soğan
- 150 gr Ekşi krema
- 1 tatlı kaşığı Tuz · 1 çim biber

Yapılış

- Soğan tencerede yumuşatın, mantar ekleyip suyunu bırakıp kene kadar soteleyin.
- Paprikayı ekleyip 30 saniye karıştırın, sonra su ilave edin.
- Çorbayı orta ateşte 15 dakika kaynatın.
- Ekşi kremayı bir kepçe suyla tencereye ekleyin.
- Kesilmeden 2 dakika önce servis edin.

PÜF NOKTASI

Ekşi kremayı son anda tencereye ekleyin; çorba kesilmez.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine dereotu serperek sıcak servis edin.

Alerjenler

Süt