

Грибной суп-пюре

2011-06-30 19:46:02



Рецептов этого супа очень много, но практически все они на основе сливок, я же делаю немного иначе, но не менее вкусно! Кремообразную консистенцию ему придаёт пюрированный картофель, а в сочетании с грибами, обжаренными с луком и бульоном получается просто превосходно!

Нам понадобится: 2 литра любого бульона (грибного, куриного, мясного или овощного) небольшой лоток любых свежих грибов (с замороженными не так вкусно) 6 средних картофелин 1 крупная луковица соль, 5М смесь перцев

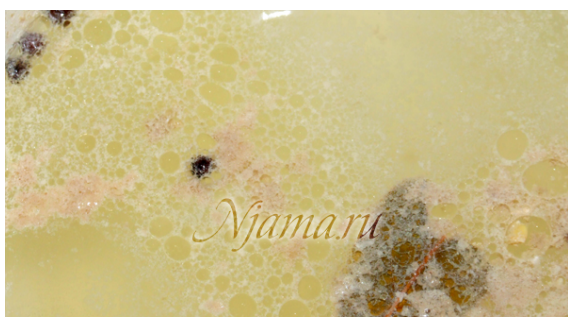
Я не советую добавлять сюда специи или зелень, так как подобные [рецепты](#) имеют нежнейшую консистенцию и лишние вкусы его испортят.

Лук нарезаем полукольцами и обжариваем на оливковом масле. Грибы промываем, чистим, нарезаем и добавляем к луку.



Картофель чистим, измельчаем и отвариваем.

Варим бульон с перчиком-горошком, лавровым листом, луком и морковью.



Готовим вместе с Нямой

Грибной суп-пюре

Перекладываем лук с грибами и картофелем в отдельную кастрюльку, добавляем кусочек сливочного масла (у меня с травами и чесноком) и пюрируем погружным блендером, потом начинаем потихоньку подливать бульон, доводя суп до нужной консистенции.



Кстати, остатки бульона можно перелить в лоток и заморозить, а потом использовать как основа для соуса и т.п.

В самом конце суп солим и перчим, подаём тут же.

Приятного аппетита!

© www.njama.ru