

Острый суп-пюре со спаржей и грибами

2011-02-18 12:34:38



Мы в семье очень любим супы-пюре, но зачастую они бывают, как же правильно выразиться, слишком нежные, но в этот раз я решила добавить кайенского перца. Получилось как нельзя лучше!

Нам понадобится: 5 крупных зеленых спаржинок 400 г. замороженных грибов (или свежих) 5 средних картофелин 0,5 стакана жирных сливок 1 крупная луковица (или две небольших) 2 ч.л. молотого кайенского перца Соль по вкусу

Несколько кусочков белого хлеба для сухариков Оливковое масло
Делается суп достаточно быстро, поэтому нет смысла делать МК, сейчас всё сами поймёте.

- У спаржи обрезаем кончики где-то на 2 см. и снимаем один слой со ствола овощечисткой.
- В кастрюльку наливаем воду, добавляем туда лаврушку, соль и перец-горошком. Отвариваем в этой воде спаржу и очищенный картофель (спаржу вынимаем раньше, когда она станет мягкой). Бульон НЕ выливаем!!!
- Лук измельчаем и обжариваем, после чего добавляем туда грибы и жарим до готовности. Если будет очень много сока от грибов, его можно вылить в бульон от спаржи.
- По мере готовности овощей перекладываем их в другую кастрюльку, где будем их пюрировать.
- Добавляем туда же кайенский перец, соль, жареные грибы и процеживаем бульон так, чтобы он покрыл все ингредиенты.
- Пюрируем блендером (или в чаше комбайна), после чего добавляем сливки и доводим бульоном до желаемой консистенции.
- Ставим обратно на плиту и, постоянно помешивая, нагреваем. Пробуем на соль.
- Хлеб нарезаем на кубики и обжариваем в оливковом масле.
- Подаём суп сразу же, сверху слегка сбрызгиваем оливковым маслом и посыпаем сухариками.
- Также можно украсить грибочками и кончиками спаржи.

Приятного аппетита!

© www.njama.ru