

detkityumen.ru

Грибной суп-пюре с картофелем



Где готовим?

Плита

Ингредиенты:

600 гр. картофеля
300 гр. шампиньонов
500 мл. 20% сливок
200 гр. лука
Соль, растительное масло, черный перец

Приготовление:

1. Чистим картофель и нарезаем его не слишком мелко. Заливаем водой, чтобы она покрывала картофель, слегка солим и отвариваем до готовности. Сливаем воду и толчем картофель.
2. Мелко крошим лук и нарезаем грибы. Обжариваем лук на растительном масле, добавляем к нему грибы и немного соли. Жарим до испарения всей жидкости. В блендере измельчаем грибы и лук.
3. Добавляем грибную массу к картофелю, вливаем также сливки, немного солим и перчим. Перемешиваем все блендером до однородной массы. Доводим до кипения и снимаем с огня. Посыпаем зеленью и подаем к столу. Готово! Очень вкусный и нежный супчик. Как и любой другой суп пюре этот суп представляет собой полностью однородную массу. Обязательно попробуйте – не пожалеете

14.11.2014

[МамаСыночка](#)

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/recipe/184/