

detkityumen.ru

Тыквенный суп-пюре



Где готовим?

Плита

Ингредиенты:

Тыква небольшая — 500 г

Шампиньоны — 200 г

Лук репчатый — 1 шт.

Перец болгарский красный — 1 шт.

Чеснок — 1-2 зуб.

Сметана — 2-3 ст.л.

Твердый сыр — 30 гр

Соль, черный перец, паприка, молотый кориандр — по вкусу

Приготовление:

Приготовление:

Тыкву отварить до полуготовности в небольшом количестве воды.

Шампиньоны обжарить с луком, чесноком и болгарским перцем, (отложить немного грибов с перцем для украшения), добавить тыкву, соль, специи, сметану и тушить до готовности.

Готовый суп пюрировать в блендере, регулируя густоту горячим бульоном. Подавать суп-пюре вместе с оставшимися тушеными грибами и тертым сыром.

05.10.2015

[Machiavelli](#)

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/recipe/309/