

КРЕМ-СУП ИЗ ЖАРЕНОГО КАРТОФЕЛЯ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ

REBOX.BY



 30 минут

 127 ккал; БЖУ 2/9/8 (на 100 г)

 1180 г (каждая порция)

 Предварительно разморозьте

Ингредиенты:

грибы белые, картофель, лук,
сливки, масло сливочное.



1

Грибы тщательно промойте и отваривайте 10 минут после закипания. Отвар слейте. Отваривайте второй раз точно также. Второй отвар не выливайте, он понадобится для регулирования желаемой густоты супа.



2

Картофель и лук произвольно нарежьте. Разогрейте кастрюлю с растительным и сливочным маслом. Обжаривайте картофель до золотистого цвета 3-4 минуты, затем добавьте нарезанный лук и продолжите обжаривать еще 3 минуты.



3

Влейте часть грибного отвара и варите овощи на небольшом нагреве 15 минут до готовности картофеля. Влейте сливки, посолите и поперчите. Варите ещё 5 минут.



4

Разогрейте сковороду с растительным маслом. Грибы произвольно нарежьте и обжаривайте до золотистой корочки. Взбейте суп блендером до кремовой однородной текстуры, при необходимости регулируя густоту грибным отваром.



5

Подавайте суп с обжаренными грибами.

! Количество соли, перца, сахара, специй, соусов, заправок и острых ингредиентов регулируйте по вкусу