



Гречневый суп с грибами и клецками из картофеля



Ингредиенты

◦ Шампиньоны целые	1/2 банки (200г)
◦ Перец	по вкусу
◦ Петрушка	несколько веточек
◦ Картофель	4 шт.
◦ Лук репчатый	1 шт.
◦ Мука пшеничная	5 ст. л.
◦ Свежая морковь	1 шт.
◦ Крупа гречневая	50 г
◦ Масло растительное	50 мл
◦ Соль	по вкусу

Способ приготовления:



45 мин



2 порции



128 ккал

1. Очищенный картофель отварите до готовности, разомните в пюре и остудите.

2. Лук и морковь нарежьте тонкой соломкой. Грибы просушите на бумажном полотенце, разрежьте на 4 части.

3. Грибы, морковь и лук обжарьте на растительном масле.

4. В кипящей воде отварите гречку.

5. В картофельное пюре добавьте соль и муку, размешайте — должно получиться густое тесто, которое можно будет брать ложкой.

6. Вскипятите 600 мл воды. С помощью чайной ложки сформируйте клецки и опускайте их в кипящую воду, помешайте. Как только клецки всплывут, добавьте гречку, обжаренные грибы, овощи и рубленую зелень петрушки. Перемешайте, дайте закипеть и варите еще минуты 3-4, пока клецки не окрепнут.

7. Посолите, поперчите — и можно подавать, украсив петрушкой.



Совет

Клецки можно сделать и так: раскатайте тесто в "колбаску" диаметром 2 см и нарежьте ножом под углом 45 градусов.

Еще больше идей на сайте: <https://bonduelle.ru>