



Грибной суп с курицей и сыром бри



Ингредиенты

◦ Шампиньоны резаные	2 банки (800г)
◦ Перец	по вкусу
◦ Соль	по вкусу
◦ Чеснок	2 зубчика
◦ Тимьян	4 веточки
◦ Сыр бри	100 г
◦ Лук репчатый	1 шт.
◦ Грудка куриная	1 шт.
◦ Мука пшеничная	2 ст. л.
◦ Масло оливковое	2 ст. л.
◦ Масло сливочное	2 ст. л.
◦ Вино белое сухое	1/2 стакана
◦ Зелень для подачи	4 веточки
◦ Молоко (или сливки)	1/2 стакана

Способ приготовления:



60 мин



6 порции



132 ккал

1. Куриное филе залейте водой (1 литр), доведите до кипения. Снизьте нагрев до минимума, варите 20 минут, снимая пену.

2. С грибов слейте жидкость. Лук и чеснок мелко нарежьте.

3. В сотейнике растопите сливочное масло и обжарьте лук с чесноком, добавьте грибы и тимьян. Готовьте в течение 5-10 минут. Приправьте солью и перцем по вкусу.

4. Всыпьте к грибам муку, жарьте, помешивая, в течение 2 минут. Влейте вино и хорошо перемешайте.

5. Грибы с луком переложите в кастрюлю к курице, варите в течение 10 минут.

6. Сыр нарежьте небольшими кусочками, добавьте в суп. Мешайте, пока сыр не растворится.

7. Добавьте молоко (сливки), приправьте по вкусу солью и перцем. Пюрируйте суп блендером.

8. При подаче полейте суп оливковым маслом и украсьте зеленью. Приятного аппетита!



Совет

С помощью блендера вы можете сделать суп абсолютно гладким или оставить небольшие кусочки.

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