



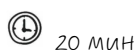
## Сливочный суп с шампиньонами



### Ингредиенты

◦ Шампиньоны резаные	2 банки (800г)
◦ Перец	по вкусу
◦ Чеснок	1 зубчик
◦ Сливки 33%	100 мл
◦ Лук репчатый	1 шт.
◦ Лавровый лист	1 шт.
◦ Бульон грибной	650 мл
◦ Масло оливковое	2 ст. л.
◦ Масло сливочное	60 г
◦ Вино белое сухое	80 мл
◦ Лук порей (белая часть)	70 г
◦ Соль	по вкусу

### Способ приготовления:



20 мин



4 порции



91 ккал

1. Лук, чеснок и порей нарезать мелкими кубиками.<br>
2. В кастрюле раскалить смесь масел и обжарить овощи с лавровым листом до легкого золотистого оттенка. Добавить вино и полностью выпарить. Удалить лавровый лист.<br>
3. Добавить грибы, перемешать и влить бульон. Варить на среднем огне 10 минут.<br>
4. Влить сливки и варить еще 7 минут, помешивая.<br>
5. В конце приготовления приправить суп по вкусу, накрыть крышкой и дать настояться 30 минут.<br>
6. Подавать с хрустящими гренками.



### Совет

Готовые пшеничные сухарики-гренки-крутоны можно положить в герметично закрывающийся контейнер и

хранить в течение недели в холодильнике или до 6 месяцев - в морозильной камере.

---

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