

Грибной суп-пюре со сливками



На 100 грамм:
Калорийность: **35,45 ккал.**
Белки: **1,94 г.**
Жиры: **1,29 г.**
Углеводы: **4,01 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/gribnoj-sup-pyure-so-slivkami/>

Ингредиенты:

- грибы сушеные - 75-100 гр
- бульон - 1,5 л
- картофель - 2-3 шт
- лук - 1 шт
- сливки - 1 ст

Приготовление:

Возьмем 1,5 литра бульона (куриного или овощного, кому как. Нравится), всыпем в него грибы, они должны отмокнуть. Очищаем картофель, нарезаем на небольшие кубики. В размокнувшие и слегка набухшие грибы добавляем картофель,. Ставим на плиту. Обжариваем лук, нарезанный на средние кубики, до карамельного цвета. Добавляем его в уже готовый суп, туда же льем сливки. Хорошенько взбиваем блендером, до получения однородной массы. Если все еще. Бугорочки, добавляем чуток бульона и еще раз взбиваем, должна получится. Шелковистая нежнейшая масса.