Рецепт грибного крем-супа

На 100 грамм:
Калорийность: **71.26 ккал.**
Белки: **2.29 г.**
Жиры: **5.42 г.**
Углеводы: **3.31 г.**

Страница рецепта: https://www.yournutrition.ru/recipes/recept-gribnogo-krem-supa/

Когда хочется чего-нибудь горяченького, ароматного, вкусного и побыстрее, то выручает этот крем-суп
По вкусу ничем не отличается от того, что подают в ресторанах

Ингредиенты:
- 200 гр картофеля
- 2 головки репчатого лука
- 2-3 ст.л. оливкового масла
- 500 гр шампиньонов, соль
- чёрный перец
- 500 мл сливок 10%
- свежая зелень

Приготовление:
Картофель помыть, почистить, порезать на небольшие кубики, закинуть в кастрюлю, залить водой на пол пальца выше картофеля и варить до готовности.
Лук очистить, нарезать полукольцами и обжарить на оливковом масле до золотистого цвета.
Грибы помыть, просушить, нарезать пластинами, добавить к луку и жарить также до золотистого цвета. Посолить и поперчить по вкусу.
Готовые грибы с луком закинуть в чашу блендера и измельчить.
Добавить измельчённые грибы к картофелю, влить сливки.
Снова с помощью блендера измельчить суп, чтобы не осталось комочков из картофеля и грибов. Довести до кипения и отключить огонь. Попробовать на вкус, если потребуется, то досолить и доперчить.
Дать супу настояться. Подавать с мелко порубленной свежей зеленью. После ночи в холодильнике суп станет гуще, можно разбавить водой или молоком, но не обязательно.