

Суп пюре из шампиньонов



На 100 грамм:
Калорийность: **77.16 ккал.**
Белки: **1.98 г.**
Жиры: **5.65 г.**
Углеводы: **4.59 г.**

Количество порций: **4**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/sup-pyure-iz-shampinonov/>

Ингредиенты:

- 4 ст.л. сливочного масла
- 1-2 луковицы
- 500 г шампиньонов
- 2 стебля сельдерея (по желанию)
- 4 стакана овощного бульона
- 2 ст.л. муки
- 2 картофелины
- 1 стакан сливок
- соль и перец
- свежая петрушка

Приготовление:

В кастрюльке растопить сливочное масло. Обжарить мелко нарезанный лук около 5 минут. Грибы разрезать на 4 части, добавить к луку и жарить еще 5-7 минут. Добавить картофель и мелко нарезанный сельдерей. Всыпать 2 ложки муки, хорошо перемешать. Медленно влить бульон, постоянно помешивая, чтобы не было комочков. Посолить поперчить. Варить 15-20 минут. Перелить в блендер и хорошо перемолоть до однородности. Вернуть в кастрюлю, влить сливки, довести до кипения. Горячий суп разлить по тарелкам, посыпать мелко нарезанной петрушкой.