

Грибная солянка с опятами и шампиньонами

Грибочки, шампиньончики, опяточки, грибная солянка – ум один. Говорят, что супы мужская еда. И снова соглашусь. Готовьте супы, радуйте своих мужчин.



#пища #суп #грибы

Грибная солянка с опятами и шампиньонами. Ингредиенты:

Опята маринованные – 200 граммов

Шампиньоны – 400 граммов

Томаты в собственном соку – 4 столовые ложки

Картофель – 4 штуки

Лук репчатый – 1 штука

Бульон овощной или грибной – 1 литр

Лавровый лист – 2 штуки

Масло оливковое – 2 столовые ложки

Соль – по вкусу

Перец черный – по вкусу

Каперсы – 1 столовая ложка

Маслины – 1/2 банки



Грибная солянка с опятами и шампиньонами. Приготовление:

Очистить лук, порезать кубиками.

Шампиньоны помыть, порезать на половинки или четвертинки (в зависимости от размера грибов).

В кастрюле нагреть оливковое масло, пассировать лук пять минут до прозрачности. Добавить шампиньоны, обжарить до лёгкой золотистости.

В кастрюлю добавляем рубленые томаты (можно заменить томатной пастой) и тушить ещё пять минут.

Влить бульон, опустить лавровый лист и довести до кипения.

Картофель очистить, нарезать кубиками . Маринованные опята отбросить на дуршлаг и промыть холодной водой от излишков маринада.

Опустить подготовленные продукты в суп и варить около 20 минут до готовности картошки. Посолить и приправить перцем по вкусу.

За несколько минут до готовности добавить в суп маслины и каперсы.

Рецепт найден [здесь](#).



Карри с картофелем и грибами. Уже «услышав» запах карри я прихожу в возбужденное состояние. Честно-честно. пусть это даже карри с картофелем и грибами. Прямо вот люблю-люблю. Вот прямо очень.

Треска под грибным соусом в мультиварке. Неделя заканчивается, а с ней и запас рецептов подходит к завершению. Что у нас быстро готовится? Треска под грибным соусом в мультиварке великолепно готовится параллельно вечернему кинопросмотру. Совмещайте полезное и приятное. И пусть у вас всё получится.

Грибной суп с сухариками. Сытный, ароматный, веганский грибной суп с сухариками. И самое важное чтоб нарезка в супе была правильная – крупными мужскими кусками. Чтоб значаща черпаешь ложкой и видишь что в ней: картофель, кабачок, шампиньон, а не муть молекулярная... Уф, вечерочком значаща супчику, да под праздничек...

Я в Моём мире, Одноклассниках, Фейсбуке, Вконтакте, Твиттере, Гуглоплюсе, Инстаграме.