

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...

#пища #суп #шампиньон #картофель #кабачок

Грибной суп с сухариками.

Ингредиенты:

Кабачок – 400-450 граммов

Шампиньоны – 200 граммов

Лук репчатый – 1 штука

Картофель – 2 штуки

Чеснок – 2 зубчика

Масло сливочное – 50 граммов
Бульон – 700 миллилитров
Соль – по вкусу
Зелень – 1 ст. ложка
Перец черный – по вкусу
Сухарики – по вкусу и желанию.



Грибной суп с сухариками.

Приготовление:

Тонко нарезать кубиками среднюю луковицу. Чеснок измельчить.

Небольшими кубиками нарезать кабачки, очищенные от кожицы и семян.

Шампиньоны нарезать на четыре части

Картофель вымыть и очистить, а после нарезать кубиками, как и кабачок.

В кастрюле, в которой в дальнейшем будет готовиться суп, растопить две столовые ложки сливочного масла и обжарить лук и

чеснок.

К золотистому луку и чесноку добавить все овощи и грибы сразу. Тушить овощи без добавления жидкости минут пять-семь.

Влить к овощам бульон, посолить и поперчить по вкусу. С момента, когда бульон закипит, варить суп примерно 15 минут – до готовности картошки.

Где-то за две-три минуты до готовности супа положить в кастрюлю ложку зелени.

Готовому супу из кабачков с грибами перед подачей дать 5-10 минут настояться – так он будет ароматнее, насыщеннее и вкуснее.

Сухарики в зависимости от желания можно насыпать в тарелку или кушать вприкуску/вприглядку.

Рецепт найден [здесь](#).



Суп Харчо, вариация на тему. Харчо – это горячее первое блюдо родом из Грузии, название которого переводится как «суп из говядины». У нас была свинина пополам с курицей. Поэтому наш

суп Харчо, так сказать вариация на тему. Вариация, на мой взгляд, вполне удачная.

Суп с пивом. Пиво – это не только приятное добавление к хорошему ужину в теплой компании, но и вполне себе кулинарный ингредиент. К примеру, суп с пивом чудо как хорош. И в который раз оговорюсь, что нужный эффект от применения пива в готовке достигается использованием ароматных сортов. Конкретные марки называть не буду, дабы не получить упреков в рекламе.

Томатный суп с сардельками. В кулинарии, как в живописи. Главное – фантазия. Нотки, оттенки и нюансы. И вот на базе итальянского рецепта у нас томатный суп с сардельками. Очень плотненький, ароматный и сытный супец получился. Для крепышей и для работников. Прямо явно сила в руках прибывает. Рекомендую.

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