



Открытая кухня
Анны Нечаевой
open-cook.ru

[open-cook.ru](#) » [Супы](#) » **Крем-суп из шампиньонов**

Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook

ВКонтакте: vk.com/opencook

Крем-суп из шампиньонов

18 декабря 2012 18:28 · <https://open-cook.ru/recipes/krem-sup-iz-shampinonov>



Очень простой в приготовлении и бесподобный на вкус супчик! Мой Илья Николаевич- заядлый мясоед, но от этого супчика его за уши не оттащишь. К нему идеально подходят ароматные гренки

Примерно на 1 литр супа понадобилось:

- 50 гр. лука-порей
- 150 гр шампиньонов
- 20 гр. (1 ст.л.) сливочного масла
- 20 гр. (1 ст.л.) оливкового масла

- 500 гр сливок 10% (Можно разбавить сливки водой в пропорции 1:1, т.е. 250 гр сливок и 250 гр воды. Можно заменить сливки молоком. А если использовать только воду, то получится диетический супчик.)
- соль и черный молотый перец по вкусу

Этот этап можно делать на сковороде, а можно сразу в кастрюле. Разогреваем кастрюлю со смесью масел и пассеруем на среднем огне измельченный лук-порей.



open-cook.ru

Открытая кухня Константина Вагу

К прозрачному луку-порею добавляем крупно нарезанные грибы и обжариваем до золотистого цвета шампиньонов.



oren-cook.ru Открытая кухня Константина Вагу



oren-cook.ru Открытая кухня Константина Вагу

Добавляем сливки и провариваем суп до мягкости грибов.



ореп-cook.ru Открытая кухня Константина Вагу

Добавляем соль и перец.



ореп-cook.ru Открытая кухня Константина Вагу

Пюрируем наш суп блендером.



И перед под подачей можно снова довести до кипения. Употреблять с ароматными гренками



Приятного аппетита!

Этот супчик стал любимым супом Ильи Николаевича и готовим мы его довольно часто. Только вот выглядит он теперь так:



open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Я оставляю один шампиньон для украшения, нарезаю его ломтиками и обжариваю на сковороде. А потом на этом же масле делаю гренки.



Комментарии: 18



Гоша # 15:42 10.07.2013

хороший рецепт) спасибо !)



Гоша # 12:29 13.07.2013

только снял с плиты =) очень вкусно!спасибо огромное !



Евгения # 11:50 4.01.2014

Очень вкусный суп! Большое спасибо за рецепт ;)



Люба # 19:55 22.12.2014

мне очень понравилось



Люба # 19:59 22.12.2014

мне очень понравилось думаю с обикновенными грибами будет тоже вкусно Спасибо!



Сергей # 14:11 3.01.2015

Скажите получится из обычных грибов?



Анна Нечаева # 12:00 4.01.2015

Получится, но вкус будет несколько иным



Виктория # 20:57 1.08.2015

Мне очень понравилось,вкусно и все довольны!



Гость # 12:51 25.10.2015

... да, перец в это блюдо лучше давать не черный, а белый



Гость # 12:53 25.10.2015

Также (для аромата) можно со щепотки сухих белых грибов сделать бульон и добавить его в блюдо



Гость # 12:54 25.10.2015

Гренки лучше подавать отдельно. Если их обжаривать с чем-то - можно получить дополнительный аромат



Гость # 12:56 25.10.2015

А само блюдо лучше подавать с поджаренными пластинками (3-4 шт.) маленьких шампиньонов + капельками оливкового масла



Гость # 12:58 25.10.2015

Из специй я добавлял, кроме куркумы и паприки (для цвета и аромата), немножко сухого корня селеры и мускатного ореха



Олег # 12:59 25.10.2015

Для большего аромата можно сделать из щепотки сухих грибов бульон и его добавить в блюдо. Совсем немного. Вкус будет на порядок лучше. Также можно добавить чуток молотой селеры и мускатного ореха на кончике ножа (окромя паприки и куркумы - они дают и цвет и аромат). При подаче сухарики нужно предложить отдельно (если их обжарить с чем-то - будет добавочный аромат - по вкусу). А само блюдо украсить листочками петрушки с капельками оливкового масла



Гость # 13:07 25.10.2015

Да, если нужно чуть-чуть загустить крем-суп, можно туда добавить кунжутной клетчатки. И вкусно, и полезно, и добавляет густоты, не меняет вкуса и незаметно :)



Екатерина # 02:35 18.01.2018

Скажите, пожалуйста, а грибы надо как-то предварительно отварить?



Анна Нечаева # 06:11 18.01.2018

Нет, грибы предварительно отваривать НЕ надо. Следуйте рецепту и все будет хорошо



Екатерина # 02:17 19.01.2018

Спасибо :)