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

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Грибной суп

8 октября 2015 17:13 · https://open-cook.ru/recipes/gribnoj-sup



Вот и наступила настоящая осень, в некоторых регионах даже снег выпал, бррр... А у меня есть для вас рецепт отличного согревающего грибного супа! Фантастический и безумно вкусный супчик из шампиньонов со сливками, тимьяном и чесночком. А еще есть в нем секретный ингредиент, о котором вы узнаете в рецепте))) На приготовление этого чудесного *грибного супа* у вас уйдет максимум 30 минут, к тому же все предельно просто.

Сам рецепт я нашла вот в этом милом блоге.

На 6 порций грибного супа (вам понадобится минимум 2-х литровая кастрюля, но лучше взять больше объем):

- 1/4 стакана или 60 гр несоленого сливочного масла
- 3 зубчика чеснока
- 600-700 гр шампиньонов
- 1 средняя луковица
- 1 стакан (200 мл) красного вина, если вы не любитель вина, то можете частично или полностью заменить его куриным бульоном. (вот он, тот самый секретный ингредиент!)
- 4 стакана (250 мл) куриного бульона или воды
- 1 стакан жирных сливок 33-35%
- 1/2 ч.л. сушеного тимьяна или 2-3 веточки свежего
- 2 ст.л. кукурузного крахмала (можно заменить картофельным)
- соль и черный молотый перец по вкусу

Грибы нарезать тонкими ломтиками, а чеснок измельчить. В кастрюле на среднем огне растопить сливочное масло, добавить грибы и чеснок. Периодически помешивая, готовить грибы до мягкости и золотистого цвета примерно 5-6 минут.



Лук нарезать мелким кубиком и отправить его в кастрюлю к грибам. Помешивая, готовить до прозрачности лука еще примерно 2-3 минуты.



Добавить вино и довести до кипения. Уменьшить огонь и готовить до тех пор, пока вино не выпариться в половину, это займет примерно 5 минут (т.е. вина должно стать в два раза меньше по объему).

Добавить куриный бульон или воду, сливки и тимьян. Довести до кипения.



В чашке смешать крахмал и 1/4 стакана воды. Добавить в суп и готовить минуты 2, пока суп не загустеет.



Добавить соль и перец по вкусу, перемешать. При желании можно добавить больше крахмала, если суп покажется вам не слишком густым.



Разлить готовый суп по тарелкам.



Этот **грибной суп** можно готовить и в будни, и в праздники. Им не стыдно угостить самых любимых и дорогих людей!



Приятного аппетита!