



Грибной суп-пюре

Визуальный рецепт
от DAREBEE

© darebee.net

400 г грибов
1 луковица
1 чашка ~ 200 мл молока
2 ст.л муки
3 чашки ~ 600 мл воды

ВАРИАНТЫ: добавьте свежий или сухой тимьян и черный перец.

2 ПОРЦИИ

1



2



3



ИНСТРУКЦИЯ

1. Поместите в кастрюлю нарезанные кубиками грибы, лук и тимьян (свежий или сухой). Добавьте воду и доведите до кипения. Уменьшите огонь, приправьте по вкусу и перемешайте. Накройте крышкой и тушите 20 минут.

2. Молоко смешайте с мукой и добавьте к грибам. Варите, помешивая, в течение 2 минут или пока суп не загустеет. Используйте ручной блендер, чтобы измельчить суп.

3. Посыпьте черным перцем и украсьте веточками тимьяна.