

Грибной суп-пюре

Нужно:

- Шампиньоны свежие - **250** г.
- Картофель - **2** шт.
- Лук - **1** шт.
- Зелень - пучок
- Молоко - **1** стакан
- Мука - **1** столовая ложка (без горки)
- Топленое масло (гхи) - **30** г.
- Белый хлеб (для сухариков) - **1/2** батона

Блендер на ручке

Получается: **5-6** порций.

Приготовление:

Заранее делаем сухарики (но можно и без них): режем белый хлеб на мелкие кубики; выкладываем на противень, равномерно распределив; ставим в духовку на **200** градусов; держим до золотистого цвета (около **20** минут).

1. Моем, режем грибы и чистим, режем картофель.
2. Кладем грибы и картофель в кастрюлю, заливаем **2** литрами воды, ставим на огонь, солим, варим около **20** минут (до готовности грибов и картофеля).
3. Лук чистим, режем мелко, обжариваем на топленом масле до золотистого цвета, кладем в суп (отодвигая от масла, чтобы часть масла осталась).
4. Греем молоко.
5. На оставшемся масле, обжариваем муку (перемешивая), до золотистого цвета.
6. Когда грибы и картофель сварились, измельчаем суп блендером.
7. Добавляем молоко, перемешиваем блендером.
8. Добавляем обжаренную муку, перемешиваем блендером.
9. Подаем с сухариками и зеленью.

Приятного аппетита! :)