

# Грибной суп

## Нужно:

- Опята (можно замороженные) - **250** г.
- Картофель - **4-5** шт.
- Морковь - **1** шт.
- Лук репчатый - **1** шт.
- Лапша домашняя -  $\frac{1}{2}$  стакана
- Масло растительное
- Лавровый лист
- Черный перец молотый
- Соль

Получается: **7-8** порций.

## Приготовление:

1. Грибы моем, кладем в кастрюлю, заливаем холодной водой, солим и ставим на огонь. Крышкой не закрываем.
2. Картофель моем, чистим, режем кубиками.
3. После того, как вода закипела, варим **15-20** минут. В процессе варки, убавляем огонь и следим, чтобы пена не убежала.
4. Морковь и лук чистим, обжариваем на растительном масле, без соли.
5. Кладем картофель в суп.
6. После того как картофель сварился, добавляем пережарку и лапшу, при необходимости солим. Варим еще **10** минут.
7. Добавляем лавровый лист, черный перец. Даем настояться **10** минут.

Приятного аппетита! :)