

Суп-лапша домашняя "Григоровские пригорки"

Автор: Екатерина
10.08.2011 11:09

На 3-5 порций (кастрюля 2 литра):

Грибы шампиньоны или любые другие - 250-300 грамм; морковь - 1 шт; лук репчатый - 1 шт; соль, перец.

Для лапши - мука 1 стакан; вода - примерно 1/4 стакана

В кастрюле вскипятить воду (примерно 2/3 кастрюли), положить грибы и варить как можно дольше (около часа и больше, как позволяет время, чтобы бульон стал наваристым). Морковь помыть, почистить, натереть на крупной тёрке, лук почистить, мелко нарезать. Лук и морковь тушить на сковороде с небольшим добавлением воды