

Грибной суп "С перловкою ловко"

Автор: Екатерина
10.08.2011 11:12

На 3-5 порций (кастрюля 2 литра)

Грибы шампиньоны или любые другие - 300 грамм; картофель - 2-3 шт;
морковь - 1 шт; лук репчатый - 1 шт; соль, перец; перловая крупа - полстакана

Перловую крупу залить водой и дать набухнуть. В кастрюлю налить воды и довести до кипения. Шампиньоны порезать дольками, положить в кастрюлю и варить 15 минут. Затем вынуть шампиньоны. Картофель порезать кубиками. Морковь натереть на крупной тёрке, лук нашинковать. В сковороде с небольшим количеством растительного масла обжарить лук и морковь до золотистого цвета. Туда же добавить слегка отваренные шампиньоны, обжаривать 3-5 минут.

Набухшую перловую крупу всыпать в грибной отвар и варить 10-15 минут. Туда же выложить порезанный картофель и обжаренную массу (морковь, лук, грибы). Посолить и поперчить по вкусу. Варить до готовности.

Такой суп можно приготовить и без использования растительного масла: необходимо потушить на разогретой сковороде без масла с небольшим добавлением воды натертую морковь и нашинкованный лук. Грибы же просто отварить. Суп будет тем вкуснее, чем дольше он будет вариться.