

## Суп "Боровские боровички"

Автор: Екатерина  
10.08.2011 11:16

---

На 4-5 порций (кастрюля около 3 литров):

Картофель - 4-6 шт; лесные грибы - замороженные 500 гр, сушеные 300 гр;  
морковь - 1 шт; лук - 1 шт

В кастрюлю (около 3 литров) налить воды и довести до кипения. Грибы промыть (замороженные предварительно разморозить) засыпать в кипящую воду и варить около 1 - 1,5 часов.

Морковь натереть на крупной тёрке, лук мелко нашинковать. На сковороде растопить растительное масло, морковь обжарить в масле, добавить лук, довести до золотистого цвета, добавить специи (соль, перец, сушеные травы, приправы для супа), добавить немного грибного бульона и тушить 10 минут. Морковь и лук добавить в кастрюлю с грибами.

Картофель помыть, почистить, порезать кубиками, засыпать в кастрюлю. Туда же добавить чёрный перец горошком и лавровый лист. Варить до готовности, закрыть крышкой и настоять 20 минут.