Грибной суп

Состав:

Шампиньоны(250 гр)

Картофель(1 средней величины)

Вермишель (1/4 ст. самой мелкой)

Укроп (можно сушеный)

Соль и перец (по вкусу)

Вода (примерно 1,5 л.)

Способ приготовления:

 Налить воду в кастрюлю и поставив ее на огонь, довести до кипения. Мелко нарезать грибы (шампиньоны, самые

безвредные грибы) и бросить в кипящую воду. Следом,

мелкими кубиками, как для оливье, нарезать картофель и тоже бросить варить в кастрюлю. Можно уменьшить огонь и варить примерно 10 минут, пока грибы не осядут в низ кастрюли. Главное, чтобы сварилась картошка. Шампиньоны, можно есть и сырыми. Есть множество салатов в таком виде.

Отдельно на сковородке,на среднем огне поджарить

вермишель, до получения золотистого цвета.

Если вы используете вермишель в таком виде, то ее можно поджарить в духовке. Она получится равномерно поджареная. Преимущество, использовать вермишель в таком виде, заключается в том, что помимо вкуса, она не разваривается при повторном разогревании, не превращается в замазку т.е. держит форму,что очень важно.

Добавьте ее в суп и снимите его с огня. После добавьте

укроп. Через пять минут Вы можете его подавать.

|  |  |
| --- | --- |
| https://lh3.googleusercontent.com/6ZJq2kth8RCj01Yv3zqEFN_MqRkJDID3IpiMJiIUgDQw_S2PtQipUlg3kau3DMLbRxUl0-nohLGA2Bn2X1xlI5TUKBC1JNSQqCCxWUXUiIvQUoKRm8PEc0KyOukhz1JI6CV_HY5m | https://lh3.googleusercontent.com/jr6sscdDwUZ7I0qBZCmIyz6zzlCOe05IvXWKyO6pQ9bRhQ-xZfIZ5Pf3zQN7R184oZ-MKKfUZw6yg1aGraIaRSU_YmgBImOJ39OW7PpI-sv3CVbezgiw6BfMb8RMTXKJbCEnnDUo |
| https://lh4.googleusercontent.com/U9OrdKBXDcBOZR3IKup0JC5ogBzV7rL72bHJhKo1iKGiuCbA7-m1PSxuyPgi8_h6zXvw-Ucu8M_USALnAS4pf-_YaWHcWxbqzoK_WFG-94B00Zwv3Aiiexs7BjnV2VJ-KCOm9KJc | https://lh6.googleusercontent.com/tPHNQypjWeJuUdLrEsyLF8e4x1A-C2mNfMEmwww6PRfJ_IGVfKrvsr5gdzDvLS4D4yIE45AadDDmKeSGa3ukutd85N9Ge89qevDiTnJq4TEj3Jo5BvZPQwdK8l9t_GanTG0M1bw4 |
| https://lh4.googleusercontent.com/yd9Ad_tevo5nqsQBz5Oa_kW6pGiA4BsINyDDMzoKoK7iAc5Rdqy5wM2U-sS_NynLlPggWBgkpfHGl3lg-N5hCKbPhlRDfNiQlBCQiZd19TsNcm_ApCAd3kM46zLvG_3-5VK3k4kY | https://lh4.googleusercontent.com/XubjchStCWqgOTjUJT1qvDVkrpLqlvuoh7hryo-J2zvhlYb0IGskx_DUBzPCR0bp3OjYFMzFCjDJslU-t8_9qatX6nf-YCjB4xCKf9k3BrJZTR_QT3-0wzwD-Qd3kZUnkwiI-e84 |
| https://lh3.googleusercontent.com/rh4rIfzNncl2BHfnSeyyuiv7oVCBj2Ze4lSWq9hxl8GiLlDEuZjfZ_wzxzyzsbH6CJL73_dMvGabcqhrq2ioNqhILshn2kqDiiiXv6zgLK77HLAp1sV37qFsVcu6F8pynmJC10ti | https://lh6.googleusercontent.com/qWQb4iImaeV4q4271BDuGKlGsKMlixTqoHqaoO9g-ipibRxXnOjIYiB_ZtBDJbHb5L2PKEufKWAcYOQaQaw7YgSQ2fHr6DShkQU6gtCgHmq_0T-22oyLC8ndfMsnxC2sLg5Oyx9w |
| https://lh3.googleusercontent.com/5P2Q2t0gGfvdHIIejhGdeVOK7pjjQi55aN6tp0s5PcgXc4zlUw1dvlhfuJUxnmqc6H1adydqaCdTBT0fYQIeotlIoycIeapnin4xdBiGOHsnZJfliyuxIXsDk9WcNw_7Sd37qaIY | https://lh6.googleusercontent.com/aC3ywvOBRjGIFHGMcViw4zHLhCLdcL-YZ5wDRATW4dzKrwZ7Y_8E7cUnA7XTjKHc-z8snmGmFacbnStOlCz84HDCivQnOHwLtO8OfZMvHIAlZI2lhwimvQHMHWo9WpHiCKHZlq3x |
| https://lh6.googleusercontent.com/zjBkb1bCi3h79H5MZoYSOW8JWGXTfwnjxWdL3L7ydPQZ7NGzE2lyPQldnDPselHdzQpkLx_as6kbAKnIViRLDDUKXqYRmqNJv8Lc5ofAksFjv0Mr8cXc0arX3Rf1vmPVeDgWV1nG | https://lh6.googleusercontent.com/PjCxtmoPfVWH1fkC7gFMzt7DHkQ-0n87uZoH9xsbpLuJgSp8hT_nQ4ExQvJJa6UidxId-iUSrZwqUj-XNUcofmLwEBStUtrCku0DN7xMAOVAhaKIfMb6eduEyf3gN4xD0GQdD4z7 |
| https://lh5.googleusercontent.com/6A6UO4Jezz45MWMGExPdm7Kd7E_u5j4eD_u6XhpYlH3TRQ6TIMJRc3KrILnzzaQ128kJJ-ocHcbGmNk35MYUopuCtKybPtDJpS197gLGJiV8QEw0o8m2UmFlGcP1Xh7mtzjsleyp | https://lh3.googleusercontent.com/jWT6RPI_Y_DQINZVwBEMiDBR5wVJTeQvPvOt9iBtbV0wvrreP8x-1K7IUrF9nuM3PUjYyRqhIPosp5Vhg6VARpScOzXcRXv555scEt0ey8XHhJv89Qr_F8zuQENuJqWEiFZpovr3 |
| https://lh6.googleusercontent.com/RtckYIkKjx-yavmXJz7W-vPO5nEy9prOHPtShXNcvFUFRGwPmSiU2h-4kmII5_v-kqbXS3Tfo1Sh6w7CCdFlqA-pptE6fUnjYUxUAPTbWsEchBbItsnvHBQ0PWVuqQFbeseOFn90 |  |