

Грибной суп с перловой крупой

Грибной суп с перловкой считается классикой русской кухни. И как же я была удивлена, увидев подобный суп на севере Италии. Оказывается и там он в ходу, но готовится с паприкой. Схожий рецепт я уже выкладывала (см. Суп из сушеных грибов с паприкой).



Ингредиенты:

перловая крупа 1 чашка
морковь 3–4 средних
корень петрушки или сельдерея 5–6 см
лук 1 шт.
растительное масло 3–4 ст.л.
грибы белые 500 г (или шампиньоны 700 г)
куриный бульон или вода 2 л
красная молотая паприка 1,5 ч. л.
черный перец горошком 8–10 шт.
соль

Перловку залить холодной водой на 2–3 часа для набухания, затем воду слить, крупу промыть. Залить бульоном и варить до полуготовности.

Лук порезать полукольцами, морковь и корень петрушки полукружиями или сегментами. Пассировать 8–10 минут на растительном масле. В какой момент добавлять паприку я как раз и писала в упомянутом выше рецепте. Добавить к перловке и поварить еще 15 минут.

Грибы порезать крупными кусками или пластинами и положить в суп. Варить 15–20 минут. В конце варки добавить перец и соль.

При подаче можно заправить сметаной.

Тэги: первые блюда, супы из грибов, грибной суп с перловой крупой