

Грибной крем-суп с сыром бри

Грибные супы-пюре и крем-супы можно готовить из любых грибов, но чаще используют шампиньоны, как наиболее доступные, ведь они в магазинах не переводятся круглый год. Но я люблю к шампиньонам добавить не только овощи, но и сухие белые грибы, и сыр, и сливки. В таком сопровождении крем-суп из грибов становится еще вкуснее, ароматнее. Благодаря сливкам и сыру у супа приятная шелковистая консистенция и нежный вкус.

При желании куриный бульон можно заменить овощным.



Ингредиенты:

куриный бульон 1,5 л
шампиньоны 10–12 шт.
грибы белые сухие* 30–50 г
лук порей 1 шт.
морковь 1 шт.
сыр бри (камамбер) 150 г
приправа с грибами 1 ст.л.
соль, черный перец по вкусу
сливки 20 %

Грибы замочить в небольшом количестве воды за час-полтора до готовки.

В кипящий бульон заложить сухие грибы, мелко порезанную морковь и полукольца порея. Варить 10–12 мин. Добавить шампиньоны, порезанные дольками, сыр и приправы и поварить еще 10 мин.

Пюрировать суп. Перед подачей налить в тарелку сливки и положить сухарики.

*На ярмарке меда в Коломенском можно купить за очень скромные деньги крошку белых грибов; вот ее-то я использую для приготовления супов-пюре, крем-супа, добавляю в блюда из мяса, овощей.

Тэги: первые блюда, грибные супы, крем-суп, грибной крем-суп с сыром бри