

## Суп из грецких орехов

### Ингредиенты

- Грецкие орехи - 1 стакан очищенные
- Репчатый лук - 5 шт
- Мука - 1 ст.л
- Желтки - 3 шт
- Винный уксус - 2 ч.л
- Сливочное масло - 50 г
- Петрушка - 4 веточки
- Укроп - 4 веточки
- Кинза - 4 веточки
- Соль -



Рейтинг блюда: 0/5

### Процесс приготовления

1

Очищенные орехи хорошо растолките в ступке, смешайте с мелко нарезанным луком, залейте водой (125 мл) и тушите в кастрюле на среднем огне 20 минут.

2

Муку разведите уксусом, смешайте с литром кипятка и влейте к орехам и луку. Варите еще 20 минут, затем добавьте мелко нарезанную зелень петрушки, кинзы и укропа, посолите, доведите до кипения и снимите с огня.

3

В супнице взбейте вилкой желтки и, не переставая мешать, залейте их супом, добавьте сливочное масло и подавайте.

Приятного вам аппетита :)