

Грибной суп

Ингредиенты

- Бульон - 1 л грибной
- Вешенки - 100 г
- Опята - 100 г замороженные
- Морковь - 2 шт
- Сельдерей - четверть корня
- Рис - 80 г арборио
- Оливковое масло - 5 ст.л
- Сыр Пармезан - горсть тертый
- Соль -
- Перец -



Рейтинг блюда: 4/5

Процесс приготовления

1

Морковь и сельдерей нарежьте мелкими кубиками. У вешенок удалите жесткие ножки, а шляпки крупно порвите руками.

2

В разогретую кастрюлю с толстым дном влейте оливковое масло и обжарьте на нем подготовленные овощи и грибы 4-5 минут, периодически помешивая.

3

Залейте овощи горячим бульоном, всыпьте рис и варите суп на среднем огне до готовности риса примерно 30 минут. В конце посолите и поперчите. Подавайте с тертым пармезаном.

Приятного вам аппетита :)