Image not found or type unknown

Грибной суп с полентой

Сложность: Приготовить легко

25 мин

Продукты Bravolli:

Image not found or type unknown

Полента нежевично-злаковая для супов-пюре и запеканок

Способ приготовления:

- В кастрюле на растительном масле обжарить нарезанные лук, чеснок и шампиньоны до полного размягчения.
- Влить воду, довести до кипения, засыпать поленту, варить 10 минут на слабом огне, помешивая.
- Добавить сливки, тимьян, перец и соль. Довести до кипения, снять с огня, блендировать.
- Подавать с мелко нарезанной зеленью.

Совет от бренд-шефа BRAVOLLI

Image not found or type unknown Image not found or type unknown

Украсьте суп необычными съедобными грибами (еноки, строчки и т.д.) – это очень эффектно выглядит.