

Рецепты Bravolli > Суп

Грибной суп с полентой

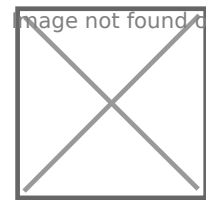
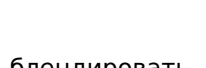
Сложность: Приготовить легко

25 мин

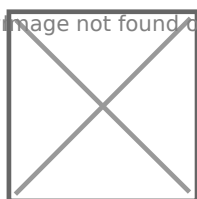
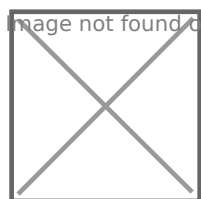


Полента молочнo-злаковая
для супов-пюре и запеканок

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



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