Грибной суп с макаронами

Автор: Administrator
15.09.2010 13:52 - Обновлено 15.09.2010 13:59

Свежие грибы (маслята, подберезовик, белые) - всего 12 грибов; репчатый лук - 1 шт.; морковь - 1 шт.; макароны (крупные) - по вкусу; соль - по вкусу; масло растительное для жарки

Грибы очистить, если необходимо, то промыть. Подготовленные грибы нарезать на 4-6 примерно одинаковых частей. Довести воду с грибами до кипения, уменьшить огонь и снять шумовкой пену. Варить на маленьком огне, снимая пен, еще примерно 30 минут.

Лук и морковь мелко нарезать. Разогреть растительное масло, добавить морковь, обжарить до осветления, затем добавить лук и обжарить все вместе. Добавить зажарку в суп, приправить солью, довести до кипения.

Добавить макароны. Учитывайте, что после варки макароны в супе увеличиваются в размере. Варить суп до готовности. Разлить суп по тарелкам, добавить сметану и зелень.